NISSEI

Betriebsanleitung

NA 3348 Giant Combi

WIN EQUIPMENT

Win Equipment B.V.
De Kronkels 31
3752 LM Bunschoten
Niederlande

Tel.: +31 (0)33 299 22 66
Fax: +31 (0)33 299 22 50
E-Mail: info@winequipment.nl

‘Übersetzung der Originalbetriebsanleitung’

Inhalt

Inhalt . . . 3

1 Einleitung . . . 6

1.1 Zweck . . . 6
1.2 Hersteller . . . 6
1.3 Kennzeichnung der Maschine . . . 6
1.4 Garantie . . . 7
1.5 Zubehör . . . 7
1.6 Haftung . . . 7
1.7 Urheberrechte . . . 8

2 Sicherheit . . . 9

2.1 In dieser Anleitung verwendete Symbole . . . 9
2.2 Not-Aus-Schalter . . . 10
2.3 Sicherheitssymbole auf der Maschine . . . 10
2.4 Sicherheitshinweise . . . 11
2.5 Bedienung und Wartung . . . 12
2.6 Hygiene . . . 12
2.7 Lagerung . . . 12

3 Installation . . . 13

3.1 Einleitung . . . 13
3.2 Installationsstandort . . . 13
3.3 Elektrischer Anschluss . . . 13
3.4 Anschluss an Kühlwasser . . . 14
3.5 Einstellbare Laufrollen . . . 14

4 Maschinenbeschreibung . . . 15

4.1 Funktion und Produkte . . . 15
4.2 Maschine in der Übersicht . . . 15

5 Bedienung . . . 20

5.1 Inbetriebnahme (Beginn des Arbeitstags) . . . 20
5.2 Zapfen . . . 22
Softeis . . . 22
Milchshake . . . 23
Milchshake (mit APM funktion, option) . . . 24
5.3 Ausschalten (am Ende des Arbeitstags) . . . 25
Ausschalten und Standby . . . 25

Ausschalten und Pasteurisieren . . . 26
5.4 Not-Aus-Schalter . . . 27
5.5 Ein-/Ausschalten . . . 27
5.6 Trockenfüllung (Option) . . . 28
Inbetriebnahme einer ledigen Maschine mit Trockenfüllung . . . 28
5.7 Ändern der Einstellungen . . . 28
Einstellen der Viskosität . . . 28
Einstellen der Milchshake-Dicke . . . 29
Einstellen der Sirupmenge . . . 29

6 Störungen . . . 30

6.1 Einleitung . . . 30
6.2 Meldungen auf dem Display . . . 30
6.3 Störungen lösen . . . 31
6.4 Störungstabelle . . . 32

7 Wartung . . . 37

7.1 Sicherheitshinweise . . . 37
7.2 Allgemeine Anleitung . . . 37
Notwendige Hilfsmittel . . . 37
Vorsorgewartung . . . 38
Reinigen und Desinfizieren . . . 38
7.3 (De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren der Maschine . . . 39
Vorgehensweise . . . 39
Abtauen und Entleeren des Zylinders . . . 40
Mixpumpe und Mixbehälter-Rührer entfernen . . . 41
Den Mixbehälter entleeren . . . 41
Reinigen des Mixbehälters und Zylinders . . . 42
Ausbauen des Kombikopfs . . . 44
Demontieren, Reinigen und Desinfizieren des Kombikopfs . . . 45
(De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Milchshake-Motors . . . 46
Anbringen des Kombikopfs . . . 48
(De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Zylinderquirls . . . 49
Anbringen des Kombikopfs . . . 50
Desinfizieren der Maschine . . . 51
(De-)Montieren, Zusammenbau, Reinigen und Desinfizieren der Mixpumpe . . . 52
Inbetriebnahme der Maschine . . . 56
Sirupkopf und Schläuche . . . 58

8 Transport und Lagerung . . . 61

8.1 Transport . . . 61
8.2 Lagerung . . . 61

9 Entsorgen . . . 62

9.1 Umweltschutz . . . 62

Anhang 1 Technische Daten . . . 63

Anhang 2 Ersatzteile 64
A2.1 Kombikopf, Sirupblock und Quirl 64
A2.2 Mixpumpe 66
A2.3 Milchshake-Motor 68

Anhang 3 Kontrollformular 69

Anhang 4 EG-Konformitätserklärung 71

1 Einleitung

Dieses Kapitel enthält allgemeine Informationen über die Maschine.

1.1 Zweck

Diese Betriebsanleitung soll den Bediener über den Betrieb und die Wartung der NA 3348 Giant Combi informieren.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine diese Betriebsanleitung sorgfältig.

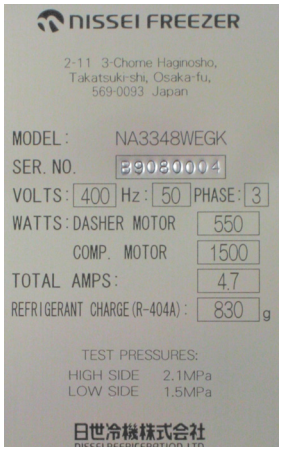
1.2 Hersteller

Win Equipment B.V.
De Kronkels 31
3752 LM Bunschoten
Niederlande

Händlerstempel

1.3 Kennzeichnung der Maschine

Das Typenschild ist an der Rückseite der Maschine angebracht. Dieses Schild trägt das CE-Kennzeichen. Das bedeutet, dass die Maschine den grundlegenden Bestimmungen der Europäischen Union in Bezug auf Gesundheit und Sicherheit entspricht.



1.4 Garantie

Der Händler gewährt fünf Jahre Garantie auf teure Ersatzteile und zwölf Monate Garantie auf nicht verschleißende Bauteile und Reparaturkosten. Diese Garantie entspricht den in der Auftragsbestätigung genannten Bedingungen.

1.5 Zubehör

Zum Lieferumfang der Maschine gehören:

- Betriebsanleitung
- Pasteurisierstopfen
- O-Ring-Entferner
- Innensechskant-Schraubendreher (2x)
- Kolbenzieher
- Reinigungsbürste, schmal und breit
- Tube mit Schmiermittel (Petrogel)
- Spraydose mit Desinfektionsmittel
- O-Ring-Ersatzset
- Kasten mit Sicherungen
- Satz Düsen

1.6 Haftung

Der Händler haftet nicht für Gefahrensituationen, Unfälle und/oder Schäden infolge von:

- Nichtbeachtung von Warnungen oder Anweisungen auf der Maschine oder in dieser Betriebsanleitung.
- Verwendung der Maschine für Zwecke oder unter Bedingungen, die von den Angaben in dieser Betriebsanleitung abweichen.
- wesentlichen Änderungen an der Maschine. Das gilt auch für die Verwendung anderer Ersatzteile.
- unzureichender Wartung.

Der Händler haftet nicht für Folgeschäden aufgrund von Defekten an der Maschine, wie z. B. Schäden an Produkten, Geschäftsunterbrechungen, Produktionsausfälle u. dgl.

1.7 Urheberrechte

Copyright © 2011 Win Equipment B.V.

Alle Rechte vorbehalten.

Die Vervielfältigung, Speicherung in einem automatischen Datenbestand oder Veröffentlichung dieser Publikation (auch auszugsweise) in beliebiger Form und auf beliebigem Weg – elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder mit beliebigen anderen Mitteln – ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung des Herstellers gestattet.

2 Sicherheit

Dieses Kapitel enthält die Sicherheitshinweise für die Maschine.

2.1 In dieser Anleitung verwendete Symbole

Es folgt eine Erklärung der Symbole, die den Leser in dieser Anleitung auf bestimmte Situationen aufmerksam machen.

Vorsicht erforderlich:
- es droht Unfallgefahr oder
- die Maschine kann beschädigt werden
Situation auf jeden Fall vermeiden!

Wichtiger Punkt.

Tipp zur einfacheren Ausführung bestimmter Aufgaben oder Tätigkeiten.

Die hier genannten Informationen unbedingt lesen.

Bitte warten, bevor mit dem nächsten Schritt fortgefahren wird.

2.2 Not-Aus-Schalter

Der Not-Aus-Schalter muss sofort gedrückt werden, wenn Menschen oder Maschinen in Gefahr sind.

Dadurch wird die gesamte Maschine sofort außer Betrieb gesetzt und die Betriebsspannung abgeschaltet. Der Not-Aus-Kreis ist jetzt in Betrieb.

Die Bedienung des Not-Aus-Schalters ist in Kapitel 5.4 - 'Not-Aus-Schalter' beschrieben.

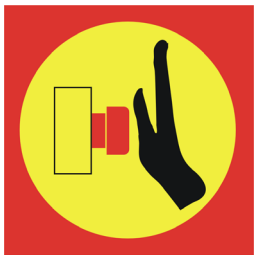
Den Not-Aus-Schalter sofort betätigen, wenn Personen oder Maschinen in Gefahr sind.

Dem Bedienungspersonal der Maschine muss die Funktion des Not-Aus-Schalters und seine Position bekannt sein.

2.3 Sicherheitssymbole auf der Maschine

Die folgenden Sicherheitssymbole wurden an der Maschine angebracht:

Position des Not-Aus-Schalters.
Das Symbol ist links vorn an der Maschine über dem Not-Aus-Schalter angebracht.



Handquetschgefahr.
Dieses Symbol ist oben an der Maschine neben dem Mixbehälter angebracht.

Spritzwasser vermeiden!
Dieses Symbol ist hinten an der Maschine neben den Lüftungsschlitzen angebracht.

Vorsicht: Hochspannung!
Dieses Symbol ist im Gehäuse angebracht.

2.4 Sicherheitshinweise

Die Maschine entspricht den grundlegenden Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen in den maßgeblichen Richtlinien der Europäischen Union.

Unsachgemäße oder nachlässige Verwendung kann zu gefährlichen Situationen führen. Bitte die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise beachten:

- Die Maschine in Übereinstimmung mit den grundlegenden Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen in den maßgeblichen europäischen Richtlinien anschließen.
- Vorsicht bei offenem Haar und lockerer Kleidung.
- Hände nicht in Gefahrenzonen halten.
- Die Maschine in keinem Fall einschalten, wenn Personen mit ihr in Berührung sind.
- Vor Wartungsarbeiten an der Maschine den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Defekte Sicherheitseinrichtungen müssen ausgetauscht werden, bevor die Maschine wieder in Betrieb genommen wird.
- Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den Anweisungen in Kapitel 7 - 'Wartung' auf Seite -37 gewartet werden.
- Änderungen an der Maschine dürfen nur mit vorheriger Genehmigung des Herstellers vorgenommen werden.
- Die Sicherheitseinrichtungen der Maschine müssen wöchentlich auf ordnungsgemäße Funktion überprüft werden.
- Die Verkleidung der Maschine niemals abnehmen. In der Maschine befinden sich keine Bauteile, die Sie selbst austauschen oder einstellen können.
- Aufkleber an der Maschine nicht entfernen oder abdecken.

Die Sicherheitshinweise in diesem Dokument müssen beachtet werden. Abweichungen von den Hinweisen können zu nicht annehmbaren Risiken führen.

2.5 Bedienung und Wartung

Die Maschine darf nur von geschultem Personal bedient, gewartet und gereinigt werden.
Der Endanwender bestimmt, auf welcher Grundlage Personal dazu befugt ist.

2.6 Hygiene

Gute Hygiene ist sehr wichtig. Bitte die folgenden Regeln einhalten:

- Die Maschine mindestens einmal alle 6 Wochen **reinigen** und **desinfizieren**.
- Für ein optimales Ergebnis die empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel **verwenden**.
- Nur die vorgeschriebenen Schmiermittel **verwenden**.

Gute Hygiene sorgt für bessere Eiscreme und zufriedene Kunden.

Der Bediener bleibt in jedem Fall für gute Hygiene verantwortlich.

2.7 Lagerung

Um Frostschaden an der Maschine zu vermeiden muss die Maschine wenn diese nicht benutzt wird immer gelagerd werden bei einer Temperatur zwischen 0 und 50 °C.

Vermeiden Sie Frostschaden. Lagern Sie die Maschine wenn er nicht benutzt wird bei einer Temperatur zwischen 0 und 50 °C.

3 Installation

Dieses Kapitel beschreibt den Anschluss und die Einstellung der Maschine.

Lesen Sie dieses Kapitel vor Installation der Maschine sorgfältig. Nur so kann ein Höchstmaß an Sicherheit gewährleistet werden.

3.1 Einleitung

Die Erstinstallation führt der Händler durch. Zum Aufstellen der Maschine an einem anderen Ort empfiehlt sich eine Kontaktaufnahme mit Ihrem Händler.

Die Maschine darf nur von qualifiziertem Personal installiert werden.

3.2 Installationsstandort

- Die Maschine NICHT im Freien aufstellen.
- Die Maschine auf eine feste, flache Oberfläche stellen, um störende Geräusche und Vibrationen zu vermeiden.
- Zur Belüftung an der Rückseite 10 cm und an den Seiten 2 cm Freiraum vorsehen.
- Die Maschine nicht im direkten Sonnenlicht (auch nicht hinter Glas) oder in der Nähe einer Wärmequelle (z. B. Heizkörper oder Friteuse) aufstellen.
- Die Maschine in einem Raum mit einer Temperatur zwischen +5 °C und +35 °C aufstellen.

3.3 Elektrischer Anschluss

- Den Stecker der Maschine an eine Kraftstromsteckdose (400 Volt, 3 x 16 A + N + PE) anschließen.

Beim Aufstellen der Maschine darauf achten, dass sie nicht auf dem Netzkabel steht. Das kann die Isolation beschädigen und zu einem Kurzschluss führen.

3.4 Anschluss an Kühlwasser

- Den Zuleitungsschlauch mit einem Waschmaschinenhahn (3/4"- Wasserhahn mit Entlüftung) verbinden. Der Wasserdruck muss zwischen mindestens 1 Bar und höchstens 3 Bar liegen.
- Den Abflussschlauch mit dem Abflussrohr verbinden.

Beim Anschluss bitte die Bestimmungen des örtlichen Wasserwirtschaftsamts beachten.

Beim Aufstellen oder Bewegen der Maschine darauf achten, dass sich die Zuleitungs- und Abflussschläuche für Wasser nicht verbiegen oder auf andere Weise blockiert werden können.

Dafür sorgen, dass kein Wasser in die Maschine eindringen kann. Wasser, das mit Spannung führenden Bauteilen in Berührung kommt, kann Schäden und/oder Gefahren verursachen.

3.5 Einstellbare Laufrollen

Die Laufrollen unter der Maschine können in der Höhe verstellt werden.

Beim Einstellen der Laufrollen dafür sorgen, dass die Maschine nicht umkippt.

1. Alle Laufrollen wo weit wie möglich **anziehen**.
2. Jetzt die Laufrollen so **einstellen**, dass die Maschine leicht nach vorn geneigt ist.
   (Dadurch kann Spül- und Waschwasser zur Abflussöffnung vorn an der Maschine fließen.)

Die Laufrollen nicht weiter als 5 bis 8 mm herausschrauben.

3. An den vorderen Laufrollen die Bremse **anziehen**.

Darauf achten, dass die Bremse an den beiden vorderen Laufrollen nach dem Einstellen angezogen ist.

4 Maschinenbeschreibung

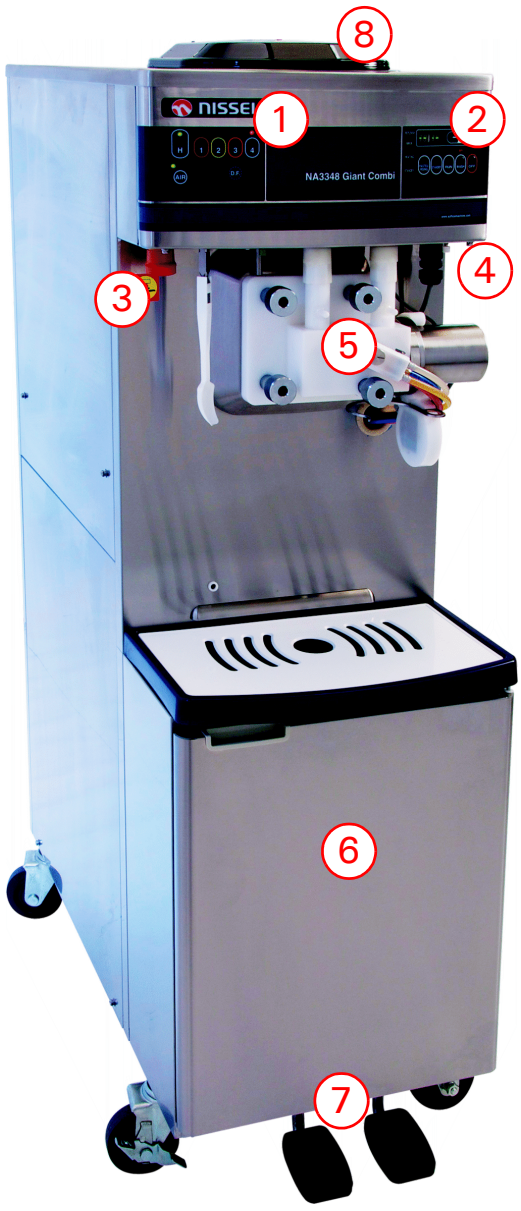
Dieses Kapitel beschreibt die Maschine *und ihre Bedienelemente.*

4.1 Funktion und Produkte

Die Maschine ist ausschließlich zur gewerblichen Zubereitung von Softeis und Milchshakes mit den Zutaten Wasser, Eiscrememix und Aromasirups geeignet.

4.2 Maschine in der Übersicht

1. Bedienfeld 1
2. Bedienfeld 2
3. Not-Aus-Schalter
4. Refresh-Taste
5. Kombikopf
6. Sirupsektion
7. Zapfpedale
8. Mixbehälter mit Wasserhahn



Bedienfeld 1

- **H**
  Huzzle-Funktion; schaltet die Wasserzufuhr für Milchshakes ein bzw. aus.
- **1, 2, 3 und 4**
  Wahltasten für Milchshake-Sorten:
  1 Erdbeere
  2 Banane
  3 Schokolade
  4 Vanille
- **AIR**
  Schaltet den Luftkompressor ein bzw. aus.

„AIR“ muss im Betriebsmodus immer eingeschaltet sein.

- **D.F. (Option)**
  Schaltet das Trockenfüllprogramm ein.

Bedienfeld 2

- **OFF**
  Zum Abschalten der Maschine drücken; nur die Kontrollleuchten bleiben aktiviert.

Vor dem Umschalten des Modus zuerst auf „OFF“ drücken.

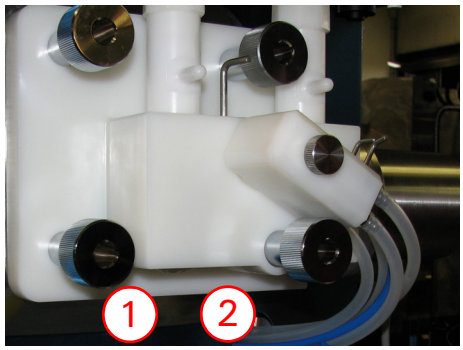
- **PASTEURISING**
  Schaltet die Maschine in den Pasteurisiermodus. Der Eiscrememix im Zylinder und Mixbehälter wird pasteurisiert und die Maschine danach in den Standby-Modus geschaltet.
- **STANDBY**
  Schaltet die Maschine in den Standby-Modus. Der Zylinder und Mischtank werden auf
  ca. 5 °C gekühlt.
- **RUN**
  Schaltet die Maschine in den Betriebsmodus. Es können Eiscreme und Milchshakes gezapft werden.
- **WASH**
  Schaltet die Maschine in den Spülmodus, und schaltet den Quirl im Zylinder ein.
- **- und +**
  Wahltasten zum Verringern und Erhöhen der Viskosität.

- **REPLENISH**
  Kontrollleuchte; blinkt GELB, wenn nicht genug Eiscrememix im Mixbehälter vorhanden ist.
- **HEATING**
  Kontrollleuchte; leuchtet während der Pasteurisierung ROT.
- **STANDBY**
  Kontrollleuchte; leuchtet GRÜN, wenn die Maschine im Standby-Modus ist.

Kombikopf

An der Unterseite des Kombikopfs befinden sich:

1. Softeis-Zapfdüse
2. Milchshake-Zapfdüse

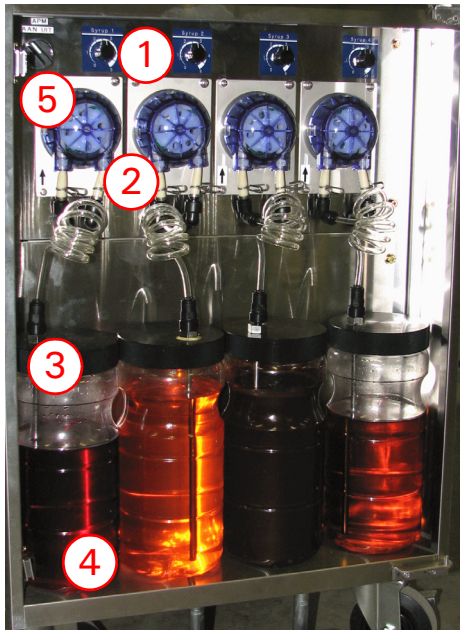


Zapfpedale

1. Softeis-Zapfpedal
2. Milchshake-Zapfpedal

Sirupsektion

Für jede der vier Milchshake-Sorten befinden sich in der Sirupsektion die folgenden Komponenten.



1. Wahltaste für Sorte
2. Siruppumpe
3. Siruptankdeckel
4. Siruptank

Option, wenn die Maschine ausgerustet ist mit der ‘Auto Portion Milkshake’-Funktion:

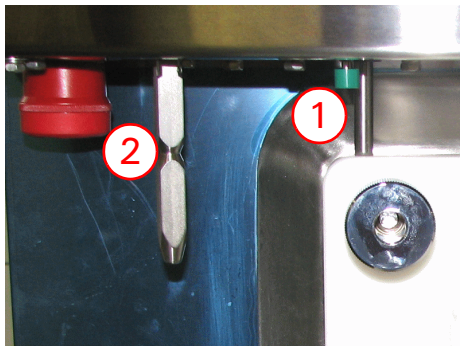
5. Ein/aus Schalter APM

Mixbehälter

1. Mixpumpe
2. Mixbehälter-Rührer
3. Luftschläuche

Eismixer (Option)

Mit dem Eismixer können Sie Zutaten, sowie Nüsse und Toppings, durch die Eiscreme gerührt werden.



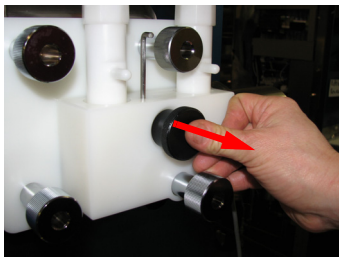
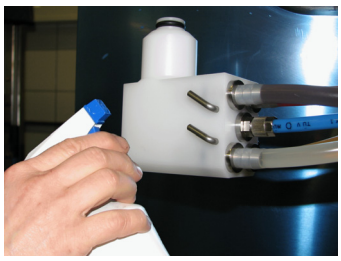
1. Bedientaste
2. Halter für Lüffel

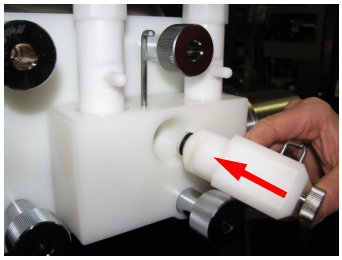
5 Bedienung

Dieses Kapitel beschreibt die tägliche Bedienung der Maschine.

5.1 Inbetriebnahme (Beginn des Arbeitstags)

Zuerst kontrollieren, ob die Maschine im „STANDBY“-Modus ist. Sollte das nicht der Fall sein, die Temperatur des Mix im Mixbehälter messen.
Wenn die Temperatur höher als 7 °C ist, die Maschine entleeren, reinigen und desinfizieren (siehe Kapitel 7 - ’Wartung’, Seite 37).
Wenn die Temperatur niedriger als 7 °C ist, die Maschine vor Verwendung zuerst pasteurisieren.

		
1. **Kontrollieren,** ob die Maschine im „STANDBY“-Modus ist. Sollte das nicht der Fall sein, die Temperatur des Mix im Mixbehälter messen. Wenn die Temperatur höher als 7 °C ist, die Maschine entleeren, reinigen und desinfizieren (siehe ’Wartung’, Seite 37). Wenn die Temperatur niedriger als 7 °C ist, die Maschine vor Verwendung zuerst pasteurisieren.	2. Den Pasteurisierstopfen aus dem Kombikopf **ziehen**.	3. Den Siropkopf mit 80%igem Alkoholspray **desinfizieren**.

		
4. Den Sirupkopf in den Kombikopf **einführen.**	**5.** „OFF“ **drücken.**	**6.** „WASH“ **drücken.**
	10 Min.	
7. Eine kleine Menge Eiscreme **zapfen, sowie an der Eiscreme- oder Mikshakeseite.**	**8.** Mindestens 10 Minuten **warten.**	**9.** „OFF“ **drücken.**
10. „RUN“ **drücken.**	**11.** **Warten** bis zwei horizontale Zeilen im linken Display erscheinen.	

Die Inbetriebnahme der Maschine nach der Reinigung ist in Kapitel 7 - 'Wartung', Seite 37 beschrieben.

5.2 Zapfen

5.2.1 Softeis

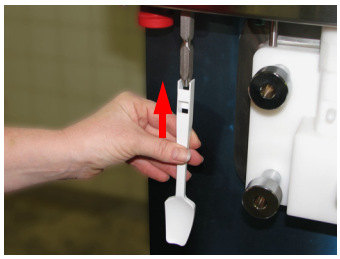
1. Einen Eisbecher oder eine Eiswaffel unter das Eis-Zapfrohr **halten**.	**2.** Das Eispedal ganz **nach unten drücken**. Das Eis wird jetzt gezapft.	**3.** Das Eispedal vollständig **loslassen**.

Tipps

Es folgen ein paar Tipps zum richtigen Zapfen von Softeis:

- Wenn eine Zeit lang keine Eiscreme oder kein Milchshake gezapft wurde, vor dem Zapfen von Eis kurz auf die Taste „Refresh“ drücken.
- Die richtige Balance zwischen Luft und Eismix im Zylinder verbessert die Qualität des Softeises.
- Softeis vorsichtig mit einer gleichmäßigen, konstanten Geschwindigkeit zapfen.
- Keine großen Mengen Softeis ohne Unterbrechung zapfen.
- Der Maschine genug Zeit lassen, damit sie das Softeis wieder auf die erforderliche Viskosität bringen kann.

Eismixer (Option)

		
1. Einen Löffel über den Halter für die Löffel **schieben**.	**2.** Einen Becher unter den Eismixer **halten**.	**3.** Zum rühren der Eiscreme die Bedientaste **eingedrückt** halten.

Lösen Sie die Bedientaste um den Eismixer zu stoppen.

5.2.2 Milchshake

1. Die gewünschte Geschmacksrichtung **wählen**. 1. Erdbeere, 2. Banane, 3. Schokolade, 4. Vanille; die Maschine ist auf Auswahl 4 eingestellt. Vanille als Standard.	**2.** Einen Becher unter die Milchshake-Zapfdüse **halten**.	**3.** Das Milchshake-Pedal ganz **nach unten drücken**. Der Milchshake wird jetzt gezapft. Den Becher zu 3/4 füllen.
4. Das Milchshake-Pedal vollständig **loslassen**. Die gewählte Geschmacksrichtung wechselt wieder zu 4. Vanille.	**5.** Das Milchshake-Pedal ganz **nach unten drücken**. Jetzt wird ein Milchshake mit Vanillegeschmack gezapft, damit kein Geschmack an den nächsten Milchshake weitergegeben wird. Den Becher bis oben füllen.	**6.** Das Milchshake-Pedal ganz **nach unten drücken**.

Tipps

Es folgen ein paar Tipps zum richtigen Zapfen von Milchshakes:

- Die Siruptanks müssen ausreichend gefüllt sein.
- Das Milchshake-Pedal in einer Bewegung ganz nach unten drücken.
- Nicht mehrere Milchshakes in schneller Folge zapfen. Zuerst den Deckel aufsetzen und Strohhalm einstecken, dann den nächsten Milchshake zapfen.
- Milchshakes vorsichtig zapfen!
- Ein guter Milchshake ist von gutem Softeis abhängig.

5.2.3 Milchshake (mit APM funktion, option)

1. Die gewünschte Geschmacksrichtung **wählen**. 1. Erdbeere, 2. Banane, 3. Schokolade, 4. Vanille; die Maschine ist auf Auswahl 4 eingestellt. Vanille als Standard.	**2.** Einen Becher in den Zapfhalter **hangen**.	**3.** Das Milchshake-Pedal ganz **nach unten drücken** und dann vollständig loslassen.

Achten Sie darauf dass der APM-Schalter in der Siropsektion auf 'Ein' geschaltet ist.

Drücken Sie das Milchshake-Pedal nochmals nach unten um das Zapfen zu stoppen.

Nützen Sie einen sauberen Becher, sonst wird die APM-Funktion nicht funktioneren.

5.3 Ausschalten (am Ende des Arbeitstags)

Die Maschine wird nicht an jedem Tage auf dieselbe Weise ausgeschaltet. Es kann eine Auswahl zwischen Ausschalten und Standby sowie Ausschalten und Pasteurisieren getroffen werden.

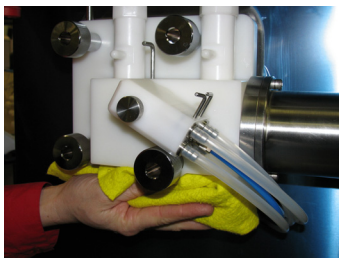
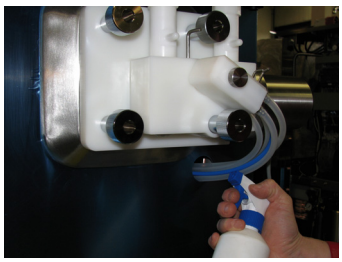
Anleitung zum Pasteurisieren

Die niederländischen Hygienevorschriften sehen folgende Richtlinien zum Pasteurisieren vor:

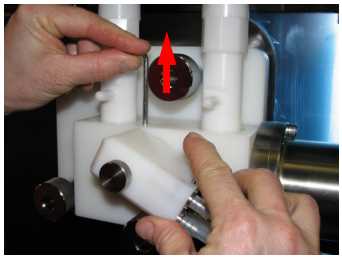
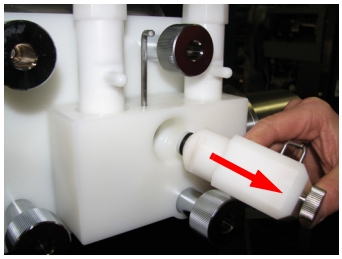
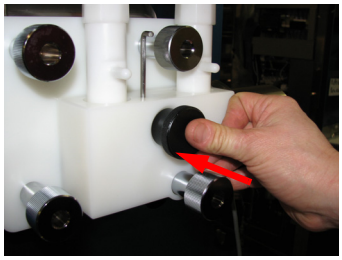
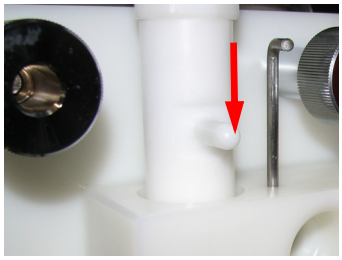
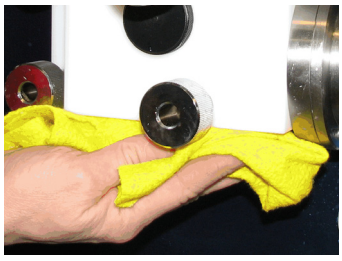
- Das Pasteurisieren findet nach dem Nachfüllen des Mix statt.
- Am Ende des Tages die Maschine immer Pasteurisieren lassen (bei niedrigem Durchsatz mindestens alle zwei Tage pasteurisieren).
- Vor Arbeitsbeginn kontrollieren, ob die Pasteurisierung richtig ausgeführt wurde.
- Pasteurisierten Mix nicht länger als 72 Stunden aufbewahren.
- Den Mix bei einer Temperatur unter 7 °C lagern, vorzugsweise unter 4 °C.

Ihr Händler empfiehlt Ihnen, die oben genannten Richtlinien einzuhalten.

5.3.1 Ausschalten und Standby

1. „OFF“ **drücken**.	**2.** „STANDBY“ **drücken**.	**3.** „AIR“ **drücken**, bis das Licht oben erlo-schen ist.
		
4. Den Kombikopf und die Maschine mit ei-nem sauberen Tuch **reinigen**.	**5.** Den Kombikopf mit 80%igem Alkohol-spray **desinfizieren**.	

5.3.2 Ausschalten und Pasteurisieren

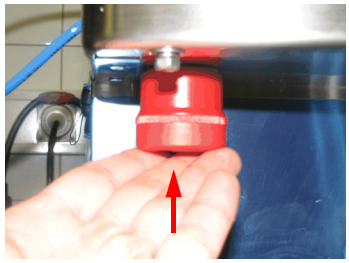
		
1. Den Haltestift **hochziehen**.	2. Den Sirupkopf aus dem Kombikopf **ziehen**.	3. **Den** Öffnung im Kombikopf und den Pasteurisierstopfen mit 80%igem Alkohol reinigen.
		
4. Den Pasteurisierstopfen in den Kombikopf **einführen**.	5. Den Haltestift wieder in den Kombikopf **einstecken**.	6. „OFF“ **drücken**.
		
7. „PASTEURISING“ **drücken**. Der Eismix wird jetzt pasteurisiert. Danach schaltet die Maschine in den „Standby“-Modus.	8. Den Kombikopf und die Maschine mit einem sauberen Tuch **reinigen**.	9. Den Kombikopf mit 80%igem Alkoholspray **desinfizieren**.

Der Milchshake-Motor wird beim Pasteurisieren sehr heiß.

Wenn sich der Milchshake-Motor nicht erwärmt, bitte den Händler benachrichtigen.

5.4 Not-Aus-Schalter

Die Maschine muss bei einer Gefahr für Personen oder Maschinen sofort ausgeschaltet werden:



- Den Not-Aus-Schalter **drücken**.
  Dadurch wird die gesamte Maschine sofort außer Betrieb gesetzt und die Betriebsspannung abgeschaltet. Der Not-Aus-Kreis ist jetzt aktiviert.

Den Not-Aus-Schalter sofort drücken, wenn Personen oder Maschinen in Gefahr sind.

Rückstellen

Rückstellen des Not-Aus-Schalters:

- Den Not-Aus-Schalter eine Vierteldrehung **drehen**.
  Die Maschine kann jetzt wieder gestartet werden.

Zuerst prüfen, warum der Not-Aus-Schalter gedrückt wurde, und das Problem beheben.

5.5 Ein-/Ausschalten

Die Maschine hat keinen Ein/Aus-Schalter. Zum vollständigen Ausschalten der Maschine:

1. Den Not-Aus-Schalter **drücken**.
2. Den Stecker aus der Steckdose **ziehen**.

Zum Einschalten der Maschine:

1. Den Stecker in die Steckdose **stecken**.
2. Die Not-Aus-Funktion **rückstellen**.

Die Maschine am Ende des Tages nicht ausschalten, sondern auf „PASTEURISING“ oder „STANDBY“ stellen.

5.6 Trockenfüllung (Option)

Zum Auffüllen der Maschine mit Eismix aus Eispulver:

1. Den Deckel vom Mixbehälter **abnehmen**.
2. 3 Sekunden „D.F.“ **drücken**.
   Jetzt strömt eine voreingestellte Wassermenge in den Mixbehälter.
3. **Warten**, bis sich der Rührer schneller dreht.
4. Das Pulver gleichmäßig auf kontrollierte Weise **auffüllen**.
5. Den Deckel wieder auf den Mixbehälter **setzen**.

Das Pulver gleichmäßig auffüllen, damit sich keine Klumpen bilden.

Vor dem Zapfen von Eiscreme mindestens 5 Minuten warten.

5.6.1 Inbetriebnahme einer ledigen Maschine mit Trockenfüllung

Für Inbetriebsnahme einer ledigen Maschine:

1. Eine genügende Menge Eismix **bereiten** (mindestens 4 Beuteln) in einem sauberen und desinfizierten Eimer.
2. **Nehemen** Sie die Maschine in Betrieb mit dem angefertigten Eismix um der Maschine **nach** 7.3.14.

5.7 Ändern der Einstellungen

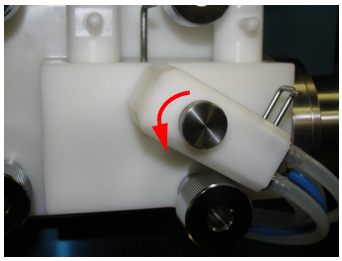
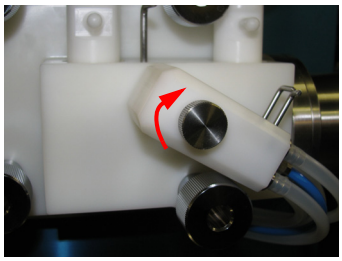
5.7.1 Einstellen der Viskosität

Die Viskosität kann in Schritten von 0,5 eingestellt werden.

		5 Sek.
1. Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig **drücken**, bis das Display blinkt. Das rechte Display zeigt jetzt den eingestellten Wert an.	2. „+“ oder „-“ **drücken**, um die Viskosität zu erhöhen bzw. zu verringern.	3. Ungefähr 5 Sekunden **warten**. Das rechte Display zeigt jetzt den neuen Einstellwert an.

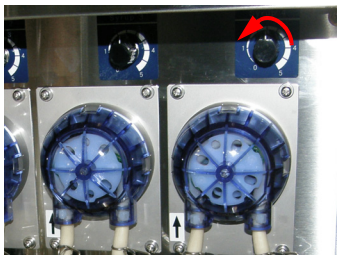
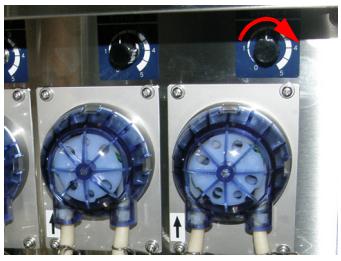
5.7.2 Einstellen der Milchshake-Dicke

Die Wassermenge im Milchshake kann mit dem Wasserregelventil vorn am Sirupblock eingestellt werden.

	
Dünnerer Milchshake: • Das Wasserregelventil nach links **drehen**.	**Dickerer Milchshake:** • Das Wasserregelventil nach rechts **drehen**.

5.7.3 Einstellen der Sirupmenge

Die Sirupmenge kann für jede Geschmacksrichtung mit den Reglern oben an der Sirupsektion eingestellt werden.

	
Weniger Sirup: • Den Regler nach links **drehen**.	**Mehr Sirup:** • Den Regler nach rechts **drehen**.

6 Störungen

Dieses Kapitel enthält Informationen über Störungen und deren mögliche Behebung.

6.1 Einleitung

Wahrscheinlich können Sie einige Störungen ohne Schwierigkeiten selbst beheben. Versuchen Sie, Störungen mit Hilfe der Hinweise in dieser Anleitung selbst zu beheben, bevor Sie sich an den Händler wenden.

6.2 Meldungen auf dem Display

Folgende Meldungen können auf dem Display erscheinen:

Meldung	Problem
E1	Stromversorgung ist unterbrochen.
E2	Überlastung des Kühlkompressors.
E3	Maschine bekommt kein Kühlwasser oder Kühlwasser wird nicht abgeleitet.
E4	Überlastung des Schleudermotors.
E5	Temperatur steigt beim Pasteurisieren nicht an.
E6	Temperatur im Zylinder ist beim Pasteurisieren zu hoch.
E7	Temperatur im Mixbehälter ist beim Pasteurisieren zu hoch.
E8	Temperatur im Zylinder ist beim Abtauen zu hoch.
E9	Überhitzung des Kühlkompressors.
E10	Mikroschalter in Fußpedal defekt.
E11	Messfehler von Temperatursensor H in Zylinder.
E12	Messfehler von Temperatursensor F in Zylinder.
E13	Messfehler von Temperatursensor G.
LO	Gleichgewicht im Zylinder gestört, zur Behebung siehe Störungstabelle.

Rückstellen von Fehlermeldungen

Zum Rückstellen einer Fehlermeldung die Maschine mit dem Not-Aus-Schalter ausschalten, 10 Sekunden warten, und die Maschine wieder einschalten (siehe Kap. 5.4, Seite 27).

Wenn die Fehlermeldung weiterhin erscheint, bitte den Händler benachrichtigen.

6.3 Störungen lösen

Um das Resultat der Umstellungen (siehe 'Störungstabelle', Seite 30) beurteilen zu können, ist es notwendig, dass eine neue Menge Eismix im Zylinder bereitet worden ist. Das Frier-Zylinder is nämlich gefüllt mit Eis von dem der Luftgehalt im Eismix nicht optimal ist.

Unter normalen Umständen kann der Verkauf von Eiscremes und/oder Milchshakes einfach weiter gehen. Nach ungefähr 20 verkauften Eiscremes und/oder 10 Milchshakes soll das Resultat der Umstellungen bemerkbar sein. Ist dies nicht der Fall, dann sind die Umstellungen nicht zureichend. Und es kann natürlich noch eine andere Ursache geben.

Eventuell kann den Zylinderinhalt abgelassen werden. Zapfen Sie soviele Eiscremes und/oder Milchshakes bis den ganzen Inhalt des Zylinders erneut gefüllt worden ist. Das gezapfte Eis muss weggeworfen werden.

Werfen Sie gezapfte Eiscremes nicht zurück im Mixbehälter.

6.4 Störungstabelle

Problem	Ursache	Abhilfe
LO erscheint unten rechts im Display.	Zu viel Luft im Zylinder durch zu große Düse.	Kleinere Düse anbringen .
	Zu schnelles Zapfen; die Pumpe erhält den Druck im Zylinder nicht aufrecht.	Den Tapfgeschwindigkeit tiefer ainstellen.
	Gefrierkapazität erschöpft, zu viel Produkt wurde ohne Unterbrechung gezapft.	Kurz warten, bis die Viskosität wiederhergestellt worden ist. In der Zwischenzeit hin und wieder eine geringe Menge Eis zapfen.
	Die Mixpumpe funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Den Zylinder abtauen und entleeren. Die Mixpumpe ausbauen, reinigen, desinfizieren und wieder einbauen . die Machine wieder inbetrieh nehmen.
	Die Schaberklinge ist abgenutzt.	Kontrollieren und ggf. ersetzen.
Die Kontrollleuchte „AIR“ blinkt.	Das Luftdruck-Gleichgewicht im Zylinder ist gestört.	Bitte den Händler benachrichtigen.
	Die Druck im Zylinder ist zu tief, die Mixpumpe funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Den Zylinder abtauen und entleeren. Die Mixpumpe ausbauen, reinigen, desinfizieren und wieder einbauen . dieMachine wieder inbetrieh nehmen.
	Die Drucksensor is defekt.	Bitte den Händler benachrichtigen.
Maschine reagiert nicht und keine Kontrollleuchten sind aktiviert.	Der Not-Aus-Schalter wurde gedrückt.	Die Not-Aus-Funktion rückstellen.
	Sicherung(en) im Zählerkasten ist (sind) defekt.	Sicherung(en) im Zählerkasten wechseln.
	Problem mit Stecker, Kabel oder Steckdose.	Problem beheben lassen durch einen Installateur.

Problem	Ursache	Abhilfe
Schaben. Die Schaberklinge bewegt sich ruckartig an der Zylinderwand entlang (mit einem quietschenden Geräusch).	Zu viel Luft im Zylinder durch zu große Düse.	Kleinere Düse anbringen.
	Zu schnelles Zapfen; die Pumpe erhält den Druck im Zylinder nicht aufrecht.	Den Tapfgeschwindigkeit tiefer ainstellen.
	Die Mixpumpe funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Den Zylinder abtauen und entleeren. Die Mixpumpe ausbauen, reinigen, desinfizieren und wieder einbauen . die Machine wieder inbetrieh nehmen.
Klopfgeräusch. Zu viel (freie) Luft im Zylinder. Das Eis dehnt sich beim Zapfen stark aus.	Zu viel Luft im Zylinder durch zu große Düse.	Kleinere Düse anbringen.
	Zu schnelles Zapfen; die Pumpe kann den Druck im Zylinder nicht aufrecht erhalten.	Den Tapfgeschwindigkeit tiefer ainstellen.
	Die Viskosität ist zu hoch.	Die Viskosität anpassen.
	Luftdruck ist zu hoch.	Bitte den Händler benachrichtigen.
Nach dem Betätigen von „RUN“ kann kein Softeis oder Milchshake gezapft werden.	Der Zylinder enthält nicht genug Mix.	Mix auffüllen.
	Der Luftkompressor ist ausgeschaltet.	„AIR“ drücken, um den Luftkompressor einzuschalten.

Problem	Ursache	Abhilfe
Das Eis ist zu weich (nicht aufgrund von hohem Verkaufsvolumen) .	Nicht viel Luft in der Eiscreme (nicht aufgrund von geringem Verkauf über lange Zeit).	Kontrollieren, ob Düse verstopft ist. Bei Bedarf reinigen oder eine größere Düse verwenden.
	Die Schaberklinge ist abgenutzt oder nicht richtig eingebaut.	Die Schaberklinge prüfen und ggf. ersetzen.
	Die Zusammensetzung des Eiscrememix hat sich geändert.	Den Eiscrememix gemäß Anleitung des Herstellers ansetzen.
	Beim Start der Maschine nach der Reinigung ist zu viel oder zu wenig Mix im Zylinder.	Zylinderinhalt ablassen.
	Die Temperatur des Eiscreme is zu hoch da die Viskosität zu teif eingestellt ist.	Die Viskosität nach oben anpassen.
Die Maschine läuft, aber sie startet nicht.	Die Viskosität ist falsch eingestellt.	Die Viskosität anpassen.
	Nicht genug Eiscrememix im Zylinder.	Die Mixpumpe aktivieren um den Druck im Zylinder zu erhöhen.
	Schaberklinge(n) ist/ sind nicht eingebaut.	Schaberklinge(n) einsetzen.
Das Eis ist zu fest.	Der Luftgehalt im Eis ist zu hoch.	Kleinere Düse anbringen.
	Nicht genug Eiscrememix im Zylinder.	Düse kontrolieren.
	Die Temperatur des Eiscreme is zu tief da die Viskosität zu hoch eingestellt ist.	Die Viskosität nach unten anpassen.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Maschine vibriert anormal.	Die Maschine steht nicht auf allen vier Rädern.	Die Räder der Maschine einstellen.
	Die Motoren machen ein Geräusch; Antriebsriemen ist (sind) beschädigt.	Bitte den Händler benachrichtigen.
	Eine Phase der Versorgungsspannung ist ausgefallen.	Am Zählerkasten kontrollieren, ob eine Sicherung durchgebrannt ist, und diese ggf. auswechseln.
Eis tritt hinter dem Kombikopf aus.	Die Komponenten wurden nicht richtig angebracht (Kopfmuttern sind locker).	Die Komponenten richtig anbringen.
	Das Eis ist zu schwer.	Die Düse und das Düsenrohr kntrolierren.
	Dichtung ist abgenutzt	Kontrollieren und ggf. ersetzen.
Produkt ist ungenießbar.	Die Maschine wurde nicht richtig gereinigt und/oder pasteurisiert.	Maschine entleeren, reinigen und desinfizieren..
Milchshake wird nicht gemixt.	Schwarzer Stopfen ist nicht richtig angebracht.	Den Stopfen kontrollieren. Motorgehäuse berühren und kontrollieren, ob der Motor läuft.
	Die Sicherung des Milchshake-Motors ist defekt.	Bitte den Händler benachrichtigen.
Siruppumpen laufen nicht.	Sicherung durchgebrannt, Kabelbruch oder anderer Fehler.	Bitte den Händler benachrichtigen.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die grüne Leuchte „STANDBY“ leuchtet nach dem Pasteurisieren nicht auf.	Die Versorgungsspannung ist ausgefallen.	Kontrollieren, ob der Eiscrememix verdorben ist. Wenn ja, die Maschine entleeren, reinigen und desinfizieren. Wenn nicht, die Maschine vor Gebrauch pasteurisieren.
	Mixbehälter-Rührer funktioniert nicht.	Kontrollieren, ob sich der Rührer dreht. Wenn nicht, bitte den Händler benachrichtigen.
	Mixbehälter-Deckel schließt nicht richtig (Wärmeverlust).	Mixbehälter-Deckel richtig aufsetzen.
	Zu viel Mix im Mixbehälter.	Mindestens zwei Liter Eiscrememix aus dem Mixbehälter entfernen und vor Gebrauch erneut pasteurisieren.
	Die Leuchte „OFF“ leuchtet. Durch einen Stromausfall wurde die Maschine komplett ausgeschaltet.	Bitte den Händler benachrichtigen.
Schmutz tropft aus dem Loch an der Unterseite des Milchshake-Motors.	Die Dichtung im Milchshake-Motor ist abgenutzt.	Bitte schnellstmöglich den Händler benachrichtigen. Der Milchshake-Motor kann irreparabel beschädigt werden, wenn Sie weiterhin Milchshakes zapfen!

Wenn Schmutz aus dem Milchshake-Motor tropft, bitte schnellstmöglich den Händler benachrichtigen. Der Milchshake-Motor kann irreparabel beschädigt werden, wenn Sie weiterhin Milchshakes zapfen!

7 Wartung

Dieses Kapitel beschreibt die Wartung und Reinigung der Maschine.

7.1 Sicherheitshinweise

- Die Maschine **nicht** durch Abspritzen mit einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Die Maschine mindestens einmal alle sechs Wochen mit den empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln **reinigen** und **desinfizieren**.
- Nur die vorgeschriebenen Schmiermittel **verwenden**.

Wartungsarbeiten dürfen nur von ausgebildetem Personal ausgeführt werden.

Regelmäßige Wartung gewährleistet eine gute Eisqualität und eine einwandfreie Funktion der Maschine.

7.2 Allgemeine Anleitung

Die Maschine muss mindestens einmal alle sechs Wochen gereinigt und desinfiziert werden. Dafür sind 2 bis 2,5 Stunden erforderlich. Es folgt eine Reihe allgemeiner Hinweise zum richtigen Reinigen und Desinfizieren der Maschine.

7.2.1 Notwendige Hilfsmittel

Zum Reinigen der Maschine sind erforderlich:

- Eimer und Bürsten
- Geschirrtuch oder Küchenrolle
- Reinigungsmittel
- Desinfektionsmittel
- Schmiermittel (Petrogel)
- O-Ring-Entferner, Innensechskant-Schraubendreher und Kolbenzieher
- 80%iges Alkoholspray

7.2.2 Vorsorgewartung

Die Vorsorgewartung kann vom Bediener beim Reinigen der Maschine ausgeführt werden.

Folgende Arbeiten müssen kontrolliert werden:

- Die Dichtungen und die O-Ringe der Mixpumpe und des Eiskopfs.
  Wir empfehlen Ihnen diese Teile mindestens 2 Mal pro Jahr zu ersetzen.
- Die Schaberklingen des Quirls. Diese Schaberklingen müssen noch ausreichend Scharf sein um das Eis von der Zylinderwand zu schaben.
  Wir empfehlen Ihnen diesen Teil mindestens 1 Mal pro Jahr zu ersetzen.

Rufen Sie zum Bestellen von den Ersatzteile Ihren Händler an.

7.2.3 Reinigen und Desinfizieren

Zum Reinigen und Desinfizieren alle Komponenten:

- Möglichst viel Eiscrememix mit kaltem Wasser **ausspülen**.
- Mit Bürste und Reinigungslösung weiter **reinigen**. Die Reinigungslösung 5 Minuten lang auf die Komponenten einwirken lassen.
- Gründlich mit lauwarmem Wasser **abwaschen**. (zweimal)
- Die Komponenten 5 Minuten lang in die Desinfektionslösung **legen**.
- Gründlich mit kaltem Wasser **abwaschen**. (zweimal)

Vor dem Berühren desinfizierter Teile die Hände mit 80%igem Alkohol reinigen und desinfizieren.

- Die Komponenten so gut wie möglich **abtrocknen**.
- Die Teile auf ein sauberes Geschirrtuch oder einen Bogen Küchenrolle **legen**.

Während der Reinigung regelmäßig die Reinigungslösung wechseln.

Während der Desinfizierung regelmäßig die Desinfektionslösung wechseln.

7.3 (De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren der Maschine

Vor Beginn bitte die allgemeinen Hinweise zum Reinigen und Desinfizieren lesen.

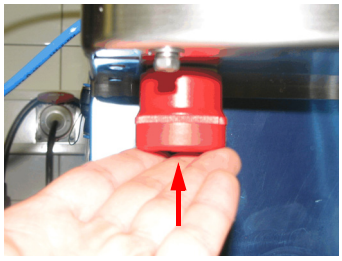
7.3.1 Vorgehensweise

Zerlegen/Zusammenbau, Reinigen und Desinfizieren der Maschine ist ein aufwendiger Vorgang.
Für ein effizientes Vorgehen wird folgende Reihenfolge empfohlen:

1. Den Zylinder abtauen und entleeren.
2. Die Mixpumpe und den Mixbehälter-Rührer entfernen.
3. Mixbehälter entleeren.
4. Mixbehälter und Zylinder reinigen.
5. Kombikopf entfernen.
6. Kombikopf zerlegen, reinigen und desinfizieren.
7. Milchshake-Motor zerlegen.
8. Zylinderquirl und Cremedichtung (ab)montieren, reinigen und desinfizieren.
9. Kombikopf anbringen.
10. Maschine desinfizieren.
11. Mixpumpe reinigen, spülen und desinfizieren.
12. Maschine starten.
13. Siropkopf und Schläuche reinigen und spülen.

Für optimale Hygiene wird empfohlen, die Maschine mit frischem Eiscrememix zu starten. Keinen alten Eiscrememix verwenden.

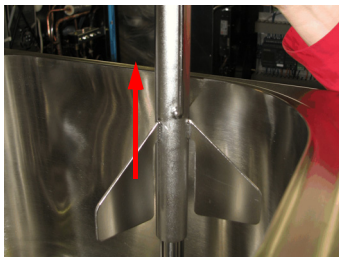
7.3.2 Abtauen und Entleeren des Zylinders

1. „OFF“ **drücken**.	**2.** „PASTEURISING“ drücken.	**3.** 10 Minuten **warten**.
		
4. „OFF“ **drücken**.	**5.** Den Not-Aus-Schalter **drücken**.	**6.** 10 Sekunden **warten**.
7. Die Not-Aus- Funktion **rückstellen**.	**8.** Den Eiscrememix aus dem Zylinder **ablassen**. Weiter Produkt ablassen, bis der Eiscrememix nicht mehr unter Druck steht.	

Den alten Eiscrememix wegwerfen; und absolut nicht wieder verwenden!

7.3.3 Mixpumpe und Mixbehälter-Rührer entfernen

Vor dem Entfernen der Mixpumpe aus dem Mixbehälter dafür sorgen, dass der Zylinder nicht mehr unter Druck steht.

1. Die Luftschläuche **trennen**.	2. Die Mixpumpe **herausnehmen**. Die Pumpe durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ausklinken und dann gerade nach oben wegziehen.	3. Einen Luftschlauch über die zwei Luftrohre **schieben**.
		
4. Die Rührerkappe **abnehmen**.	5. Den Rührer **entfernen**.	

7.3.4 Den Mixbehälter entleeren.

1. „WASH“ **drücken**.	2. Das gesamte Eiscrememix aus der Maschine **ablassen**.	3. „OFF“ **drücken**.

Den alten Eiscrememix wegwerfen; und absolut nicht wieder verwenden!

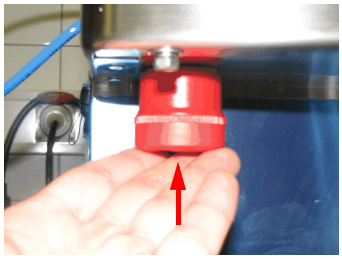
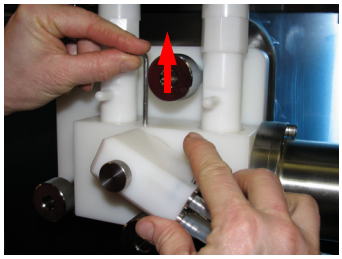
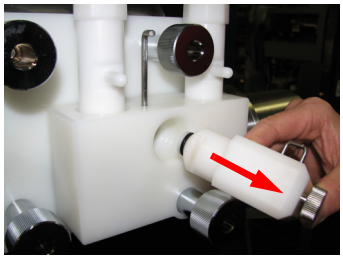
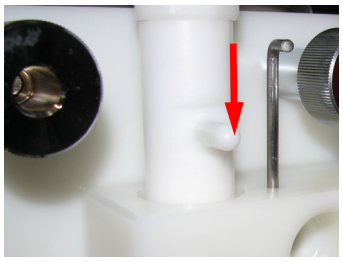
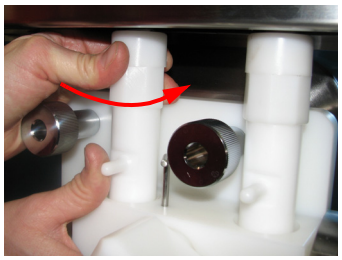
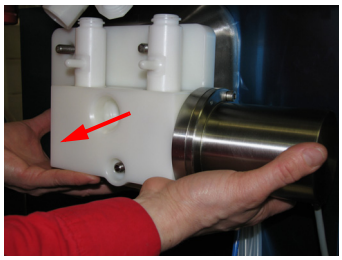
7.3.5 Reinigen des Mixbehälters und Zylinders

1. Den Mixbehälter vollständig mit kaltem Wasser **füllen**.	**2.** „WASH“ **drücken**.	**3.** Den Mixbehälter **reinigen**.
4. „OFF“ **drücken**.	**5.** Das gesamte Wasser aus der Maschine **ablassen**.	**6.** Die Schritte 1 bis 5 **wiederholen**.
7. Den Mixbehälter vollständig mit einer Reinigungslösung **füllen**.	**8.** „WASH“ **drücken**.	**9.** 5 Minuten **warten**.
10. „OFF“ **drücken**.	**11.** Die gesamte Reinigungslösung aus der Maschine **ablassen**.	**12.** Den Mixbehälter vollständig mit sauberem lauwarmem Wasser **füllen**.

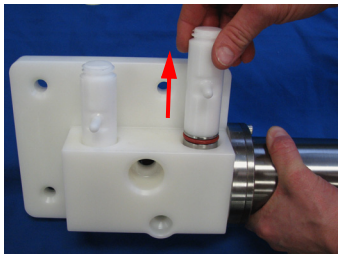
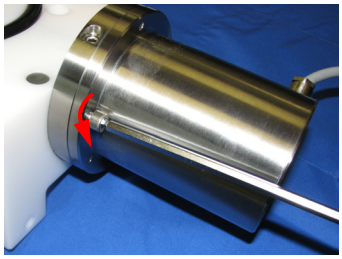
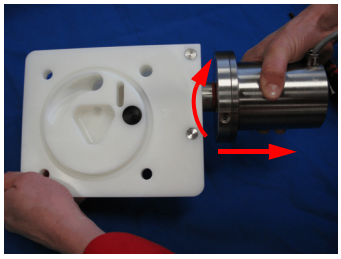
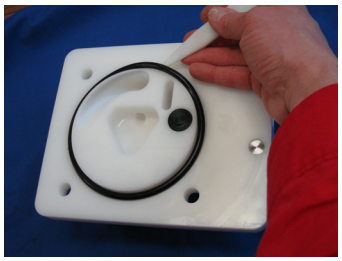
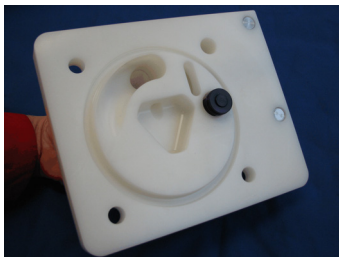
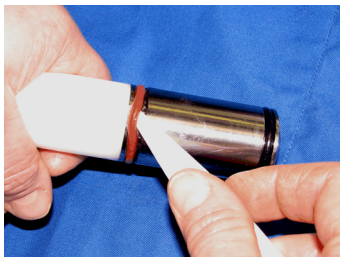
	5 Min.	
13. „WASH“ **drücken**.	**14.** 5 Minuten **warten**.	**15.** „OFF“ **drücken**.
16. Das gesamte Wasser aus der Maschine **ablassen**.	**17.** Die Schritte 12 bis 16 **wiederholen**.	

Achten Sie dass Sie die Mixpumpe nocht nicht in den Mixbehälter einsetzen. Dies erfolgt erst bei der Inbetriebnahme der Maschine.

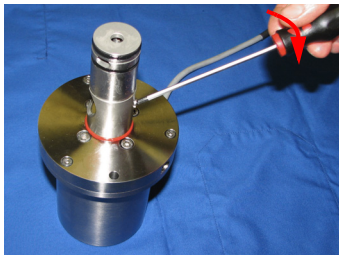
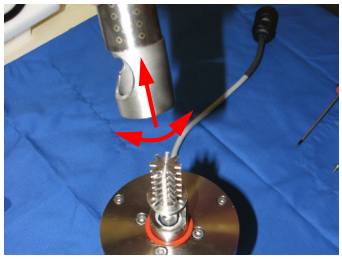
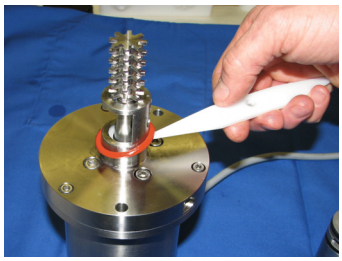
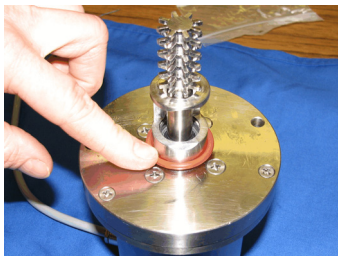
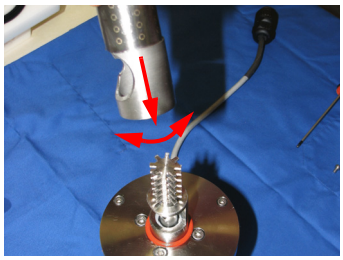
7.3.6 Ausbauen des Kombikopfs.

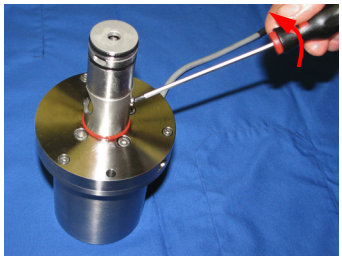
		
1. Den Not-Aus-Schalter **drücken** um die Maschine aus zu schalten.	**2.** Den Haltestift **hochziehen**.	**3.** Den Sirupkopf aus dem Kombikopf **ziehen**.
		
4. Den Haltestift wieder in den Kombikopf **einführen**.	**5.** Die Buchsenmutter **lösen**.	**6.** Den Stopfen gerade nach unten **herausziehen**.
		
7. Die Muttern am Zapfhebel **lösen**.	**8.** Die vier Schrauben **lösen**.	**9.** Den Kombikopf von der Maschine **abnehmen**.

7.3.7 Demontieren, Reinigen und Desinfizieren des Kombikopfs.

		
1. Die zwei Kolben aus dem Kombikopf **drücken**.	**2.** Die Innensechskant-schrauben **lösen**.	**3.** Den Milchshake-Motor mit einer Drehbewegung aus dem Kombikopf **ziehen**.
		
4. Die Dichtung an der Rückseite des Kombikopfs **abnehmen**.	**5.** Das Rückschlagventil nach hinten aus dem Kombikopf **drücken**.	**6.** Die zwei O-Ringe von beiden Kolben **abnehmen**.
7. Den Ventilschlauch vom Rückschlagventil **abnehmen**.	**8.** Die zwei O-Ringe vom Rückschlagventil **abnehmen**.	**9.** Alle Komponenten **reinigen** und desinfizieren und diese (dann) mit Sorgfalt tröcknen mit einem sauberen Tuch (am liebsten aus Papier) (siehe Abs. 7.2.3)

7.3.8 (De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Milchshake-Motors

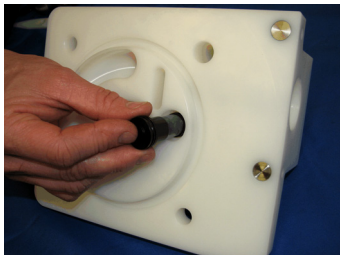
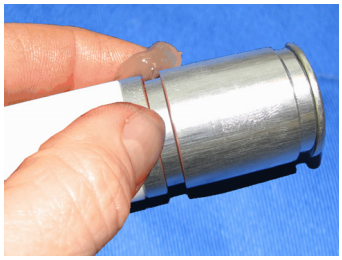
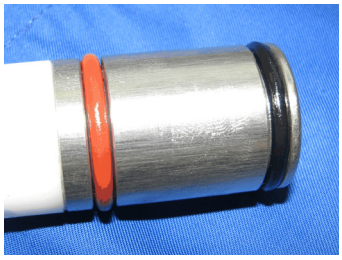
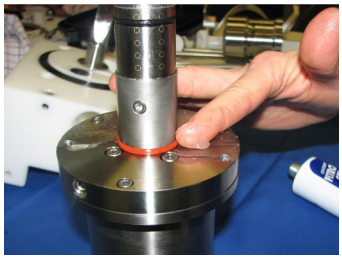
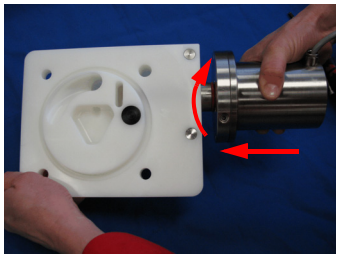
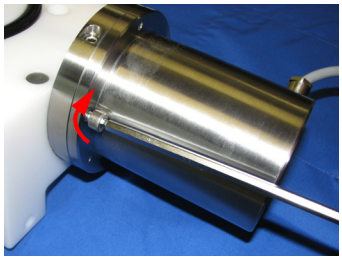
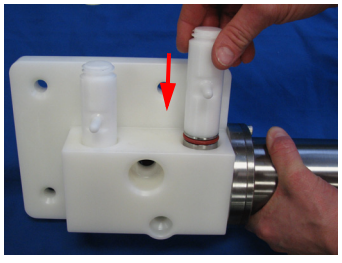
		
1. Die Halteschraube **entfernen**.	2. **Vorsichtig** das Bürstengehäuse aus dem Milchshake-Motor ziehen.	3. Die O-Ringe vom Bürstengehäuse **abnehmen**.
		
4. Den O-Ring vom Milchshake-Motor **abnehmen**.	5. Alle Komponenten **reinigen** und desinfizieren und diese (dann) mit Sorgfalt tröcknen mit einem sauberen Tuch (am liebsten aus Papier) (siehe Abs. 7.2.3)	6. Die O-Ringe **schmieren**.
		
7. Die O-Ringe am Bürstengehäuse **anbringen**.	8. Den O-Ring am Milchshake-Motor **anbringen**.	9. **Vorsichtig** das Bürstengehäuse am Milchshake-Motor anbringen.



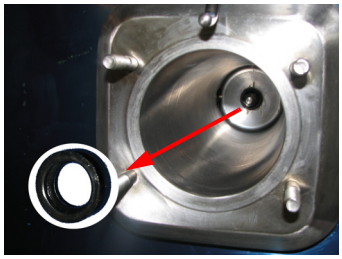
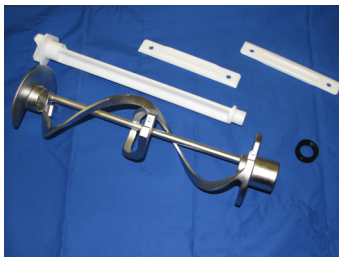
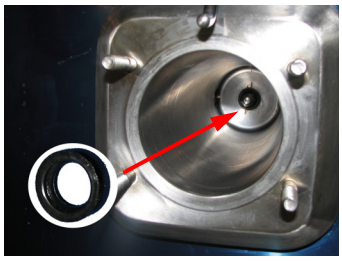
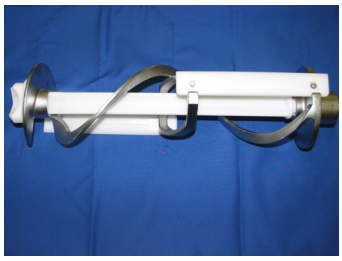
10. Die Halteschraube **anbringen**.

Den Milchshake-Motor nicht in Wasser eintauchen, da er andernfalls schwer beschädigt wird!

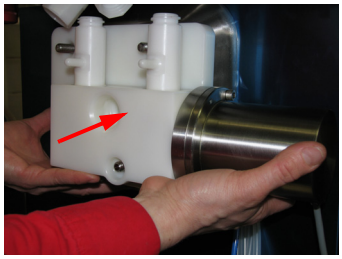
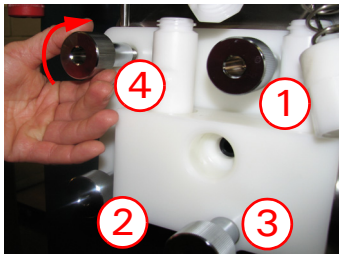
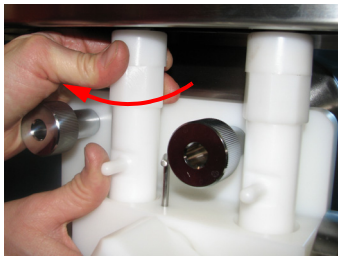
7.3.9 Anbringen des Kombikopfs

		
1. Den Ventilschlauch am Rückschlagventil **anbringen**. Es darf **NICHT** geschmiert werden!	**2.** Die zwei O-Ringe am Rückschlagventil **anbringen**. Diese dürfen **NICHT** geschmiert werden!	**3.** Das Rückschlagventil in den Kombikopf **einsetzen**.
		
4. Die O-Ringe für die Kolben **schmieren**.	**5.** Die Rillen für die O-ringe **schmieren**.	**6.** Die zwei O-Ringe an beiden Kolben **anbringen**.
		
7. Die korrekte Reihenfolge beim Anbringen **einhalten**.	**8.** Die Montagekonsole des Milchshake-Motors **schmieren**.	**9.** Den Milchshake-Motor mit einer Drehbewegung in den Kombikopf **einsetzen**.
		
10. Die Innensechskantschrauben **anziehen**.	**11.** Beide Kolben in den Kombikopf **einsetzen**.	

7.3.10 (De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Zylinderquirls

		
1. Den Quirl aus dem Zylinder **entfernen**.	**2.** Die Cremedichtung von der Antriebswelle an der Rückseite des Zylinders **nehmen**.	**3.** Den Zylinder (außen) **reinigen**.
		
4. Den Quirl **demontieren**.	**5.** Alle Komponenten **reinigen** und desinfizieren und diese (dann) mit Sorgfalt tröcknen mit einem sauberen Tuch (am liebsten aus Papier) (siehe Abs. 7.2.3)	**6.** Die Cremedichtung **schmieren**.
		
7. Die Cremedichtung auf die Antriebswelle **setzen**.	**8.** Den Quirl **zusammenbauen**.	**9.** Das Quirl in den Zylinder **einsetzen**.

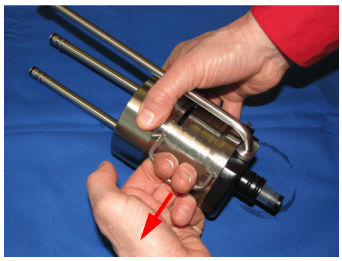
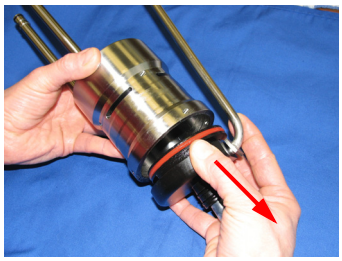
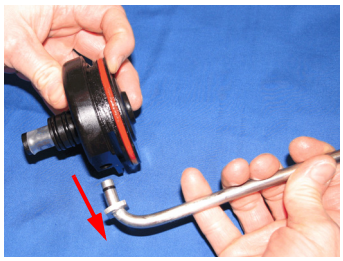
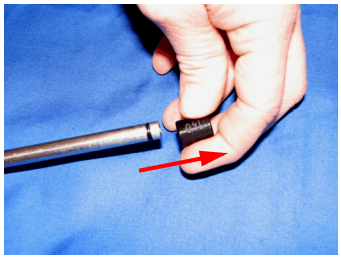
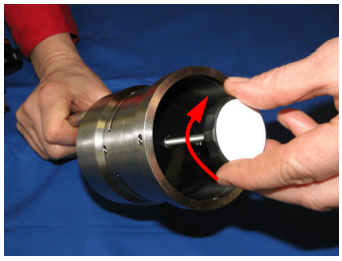
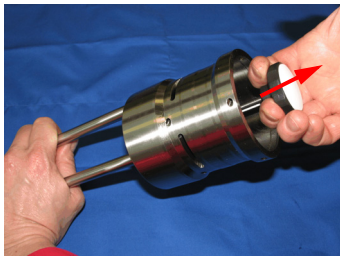
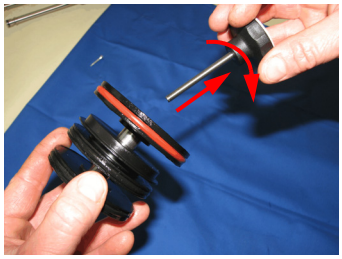
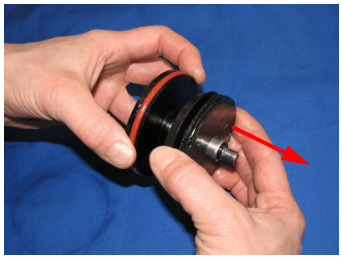
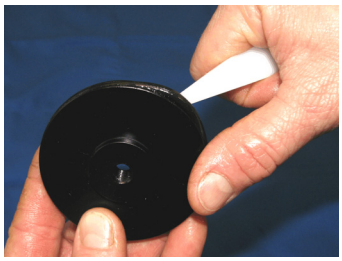
7.3.11 Anbringen des Kombikopfs

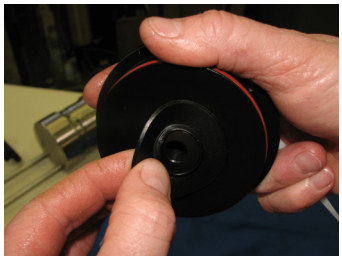
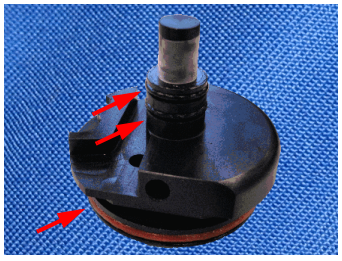
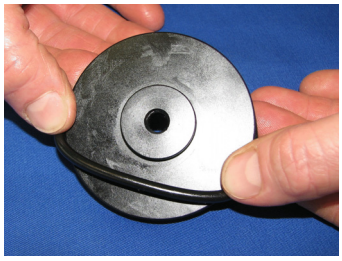
		
1. Die Dichtung an der Rückseite des Kombikopfs **befestigen**. **NICHT** schmieren!	**2.** Den Kombikopf auf die Maschine **setzen**.	**3.** Die vier Schrauben locker in der gezeigten Reihenfolge **anziehen**. Dann fest von Hand in derselben Reihenfolge anziehen.
		
4. Die Muttern am Zapfhebel **anziehen**.		

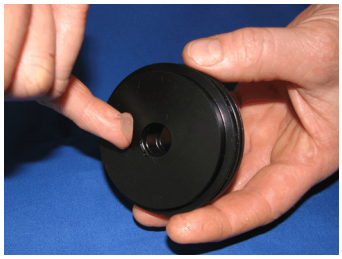
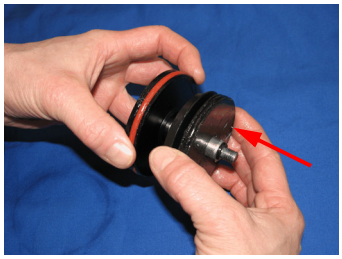
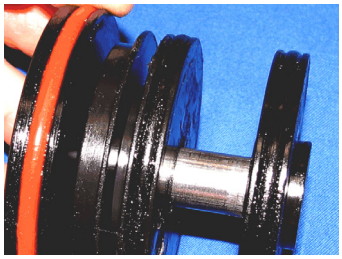
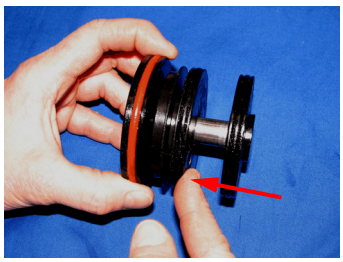
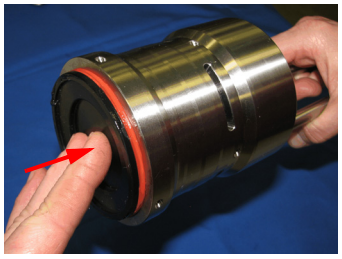
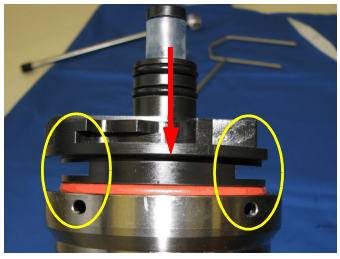
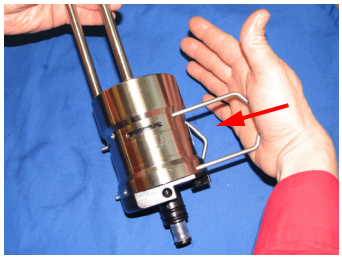
7.3.12 Desinfizieren der Maschine

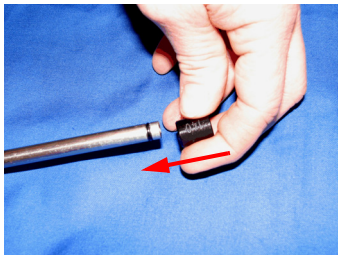
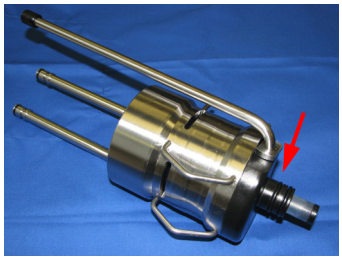
	5 Min	
1. Den Mixbehälter vollständig mit kaltem Wasser **füllen**.	**2.** Mindestens 5 Minuten **warten**.	**3.** Das gesamte Wasser aus der Maschine **ablassen**.
4. Die Schritte 1 bis 3 **wiederholen**.	**5.** Die Schritte 1 bis 3 mit Desinfektionslösung **wiederholen**.	**6.** Die Schritte 1 bis 3 zwei Mal mit kaltem Wasser **wiederholen**.

7.3.13 (De-)Montieren, Zusammenbau, Reinigen und Desinfizieren der Mixpumpe

		
1. Die Haltestifte aus der Pumpe **ziehen**.	**2.** Den Pumpenfuß von der Pumpe **abnehmen**.	**3.** Das Düsenrohr **abnehmen**.
		
4. Die Düse vom Rohr **abnehmen**.	**5.** Den Kolbenzieher in den Kolben **drehen**.	**6.** Den Kolben aus dem Pumpengehäuse **ziehen**.
		
7. Den Kolbenzieher **entfernen**.	**8.** Die obere Scheibe mit schwarzem O-Ring von der Welle **lösen**.	**9.** Die mittlere Scheibe von der Welle **schieben**.
		
10. Die O-Ringe von der Außenseite der Scheiben **nehmen**.	**11.** Die zwei O-Ringe an der Innenseite der mittleren Scheibe **abnehmen**.	**12.** Die drei O-Ringe vom Pumpenfuß **abnehmen**.

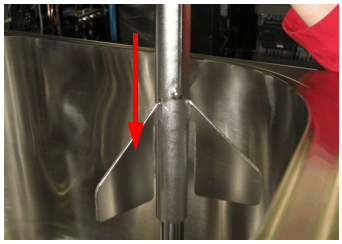
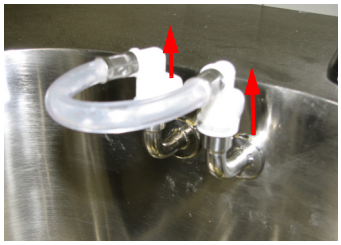
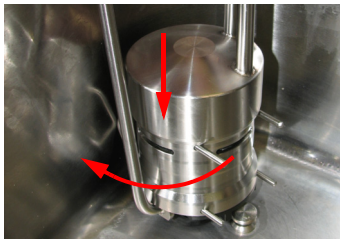
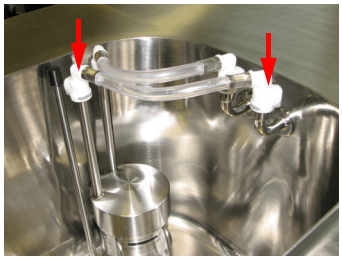
		
13. Den Ventilschlauch vom Pumpenfuß **abnehmen**.	**14.** Das Mixventil vom Pumpenfuß **abnehmen**.	**15.** Alle Komponenten **reinigen** und desinfizieren und diese (dann) mit Sorgfalt tröcknen mit einem sauberen Tuch (am liebsten aus Papier) (siehe Abs. 7.2.3)
16. Den Ventilschlauch am Pumpenfuß **anbringen**. **NICHT** schmieren!	**17.** Das Mixventil am Pumpenfuß **anbringen**. Es darf **NICHT** geschmiert werden!	**18.** Alle O-Ringe mit Petrogel **schmieren**.
		
19. Den roten O-Ring und die zwei schwarzen O-Ringe am Pumpenfuß **anbringen**.	**20.** Den roten O-Ring an der unteren Scheibe **anbringen**.	**21.** Die O-Ringe an der Außenseite der mittleren und oberen Scheiben **anbringen**.

22. Die zwei O-Ringe an der Innenseite der mittleren Scheibe **anbringen**.	**23.** Den O-Ring an der Welle **anbringen**.	**24.** Die Welle **schmieren**.
		
25. Die inneren O-Ringe an der mittleren Scheibe **schmieren**.	**26.** Die mittlere Scheibe über die Welle **schieben**.	**27.** Das korrekte Montageverfahren **einhalten**.
		
28. Die obere Scheibe auf die Welle **schieben**.	**29.** Die drei O-Ringe außen an den Scheiben noch einmal gut **schmieren**.	**30.** Die mittlere Scheibe gegen die untere Scheibe **schieben**.
		
31. Den Kolben in das Pumpengehäuse **einsetzen**. Den Kolben so weit wie möglich in das Gehäuse drücken.	**32.** Den Pumpenfuß an der Pumpe **befestigen**. Auf richtige Ausrichtung achten (siehe Foto).	**33.** Die Haltestifte durch das Pumpengehäuse **einführen**.

		
34. Die Düse am Rohr **befestigen**.	**35.** Das Düsenrohr **anbringen**.	

Die Mixpumpe noch nicht wieder in den Mixbehälter einsetzen. Das wird bei der Inbetriebnahme durchgeführt.

7.3.14 Inbetriebnahme der Maschine

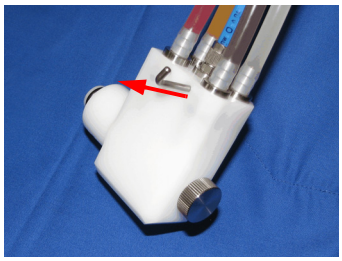
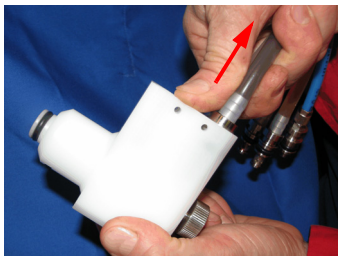
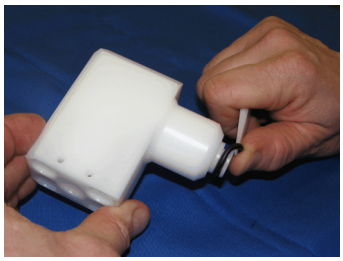
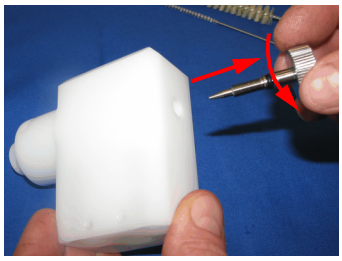
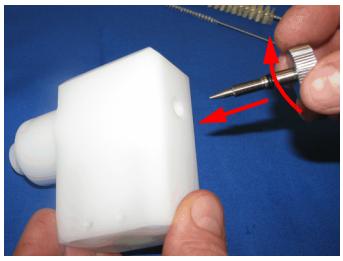
		
1. „OFF“ **drücken**.	**2.** Den Rührer **einsetzen**.	**3.** Die Rührerkappe **aufsetzen**.
		
4. Den Mixbehälter mit 1,7 Liter Eiscrememix **füllen**.	**5.** Den Luftschlauch **entfernen**.	**6.** Die Mixpumpe in den Mixbehälter **einsetzen**.
		
7. Den Luftschlauch anschließen.	**8.** Den Mixbehälter mit Eiscrememix **füllen**.	**9.** „WASH“ **drücken**.
	Mixpumpe gestoppt	**drei Mal**
10. Das Eispedal **nach unten drücken**, bis Eiscrememix aus dem Kombikopf kommt.	**11.** **Warten,** bis die Mixpumpe gestoppt hat (das ist hörbar).	**12.** Die Schritte 10 drei Mal **wiederholen**.

10 Min.		
13. Mindestens 10 Minuten **warten**.	**14.** „OFF“ **drücken**.	**15.** „RUN“ **drücken**.
16. Warten, bis 2 Zeilen im linken Display erscheinen.		

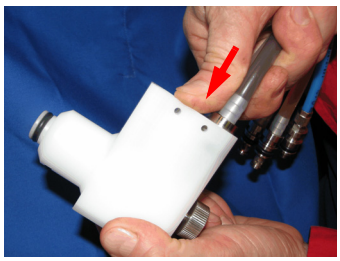
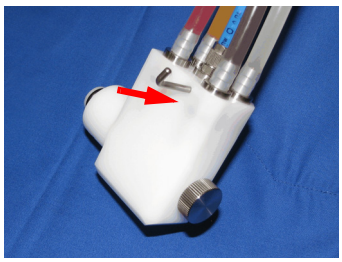
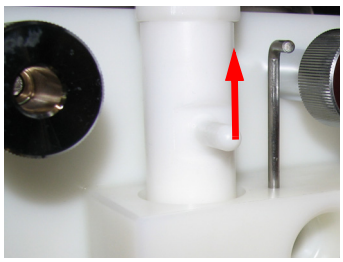
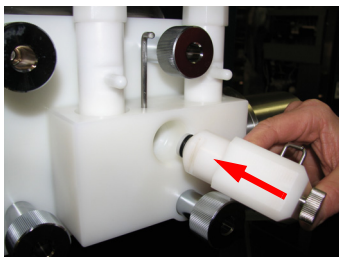
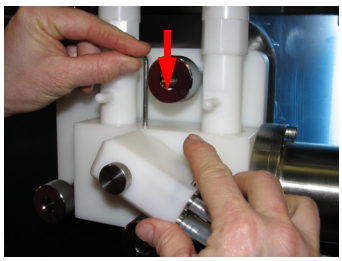
Beim Zapfen des Produktes kann zunächst mehrmals Luft herausgepresst werden. Das hört auf, nachdem mehrere Portionen Eiscreme/ Milchshake gezapft wurden.

7.3.15 Sirupkopf und Schläuche

Diese Handlungen müssen ein Mal pro 3 Monaten (ein Mal pro 2 Reinigungen) ausgeführt werden.

		
1. Die zwei Haltestifte aus dem Sirupkopf **ziehen**.	**2.** Die Sirupschläuche und den Wasserschlauch **trennen**.	**3.** Den O-Ring vom Sirupblock **abnehmen**.
		
4. Das Wasserregelventil vom Sirupblock **abschrauben**.	**5.** Alle Komponenten **reinigen** und desinfizieren. (siehe Abs. 7.2.3)	**6.** Das Wasserregelventil in den Sirupblock **schrauben**.
7. Den O-Ring am Sirupblock **anbringen**. **NICHT** schmieren!	**8.** „H“ **drücken**.	**9.** Alle Deckel von den Sirupbehältern **abschrauben**.

10. Alle Rohre an den Deckeln in einen Eimer mit warmem Wasser **hängen**.	**11.** „1“ **drücken**.	**12.** Das Milchshake-Pedal mit dem Fuß ganz **nach unten drücken**. Mindestens 30 Sekunden entleeren.
13. Die Schritte 11 und 12 für die anderen Geschmacksrichtungen **wiederholen**.	**14.** **Die** Schritte 11 bis 13 mit Reinigungslösung wiederholen.	**15.** Mindestens 5 Minuten **warten**.
16. Die Schritte 11 bis 13 zwei Mal mit lauwarmem Wasser **wiederholen**.	**17.** Die Schritte 11 bis 13 mit Desinfektionslösung **wiederholen**.	**18.** Mindestens 5 Minuten **warten**.
19. Die Schritte 11 bis 13 zwei Mal mit kaltem Wasser **wiederholen**.	**20.** Die Siruprohre aus dem Eimer **nehmen**.	**21.** „1“ **drücken**.

22. Die Siruprohre **entleeren**. Das Milchshake-Pedal mit dem Fuß ganz nach unten drücken.	**23.** Die Schritte 21 und 22 für die anderen Geschmacksrichtungen **wiederholen**.	**24.** Die Deckel auf die Sirupbehälter **schrauben**.
25. „1“ **drücken**.	**26.** Das Milchshake-Pedal mit dem Fuß **nach unten drücken**, bis Sirup aus dem Rohr kommt.	**27.** Die Schritte 25 und 26 für die anderen Geschmacksrichtungen **wiederholen**.
		
28. Die Sirupschläuche und den Wasserschlauch an den Sirupkopf **anschließen**.	**29.** Die zwei Haltestifte in den Sirupkopf **einführen**.	**30.** Den Haltestift **hochziehen**.
		
31. Den Sirupkopf in den Kombikopf **einführen**.	**32.** Den Haltestift **nach unten drücken**.	**33.** „H“ **drücken**.

8 Transport und Lagerung

Dieses Kapitel enthält Informationen über die Lagerung und den Transport der Maschine.

Vor dem Bewegen der Maschine kontrollieren, ob alle Anschlüsse getrennt worden sind.

8.1 Transport

Beim Transport müssen folgende Regeln beachtet werden:

- Die Maschine immer aufrecht transportieren.
- Geeignete Hebemittel verwenden. Die Maschine nicht von Hand anheben.

Bei Bedarf die Maschine von einer Spezialfirma transportieren lassen. Solche Firmen verfügen über geeignete Hebe- und Transportmittel.

8.2 Lagerung

Bei der Lagerung müssen folgende Regeln beachtet werden:

- Zuerst die Maschine gründlich reinigen.
- Den Kombikopf und die Mixpumpe demontiert separat lagern.
- Der Lagerraum muss trocken mit einer Luftfeuchtigkeit von 45-75 % sein.
- Die Raumtemperatur muss zwischen 0 und 50 °C liegen.
- Der Lagerraum muss staubfrei sein, andernfalls müssen die Maschine und Maschinenteile mit Kunststofffolie abgedeckt werden.

9 Entsorgen

Dieses Kapitel enthält Informationen über das Entsorgen der Maschine.

9.1 Umweltschutz

Folgende Hinweise müssen beachtet werden:

- Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den vor Ort geltenden Bestimmungen entsorgt werden.
- Die Werkstoffe müssen wiederverwendet oder auf eine umweltfreundliche Weise entsorgt werden.
- Wenn die Maschine Schadstoffe oder verunreinigte Flüssigkeiten enthält, müssen diese in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen entsorgt werden.

Dafür sorgen, dass Gefahrstoffe sicher entsorgt werden.

Anhang 1 Technische Daten

Abmessungen der Maschine	
Höhe	1500 mm 1525 mm (mit Trockenfüllhahn)
Breite	460 mm
Tiefe	825 mm 860 mm (mit Pedalen)
Gewicht	ca. 185 kg

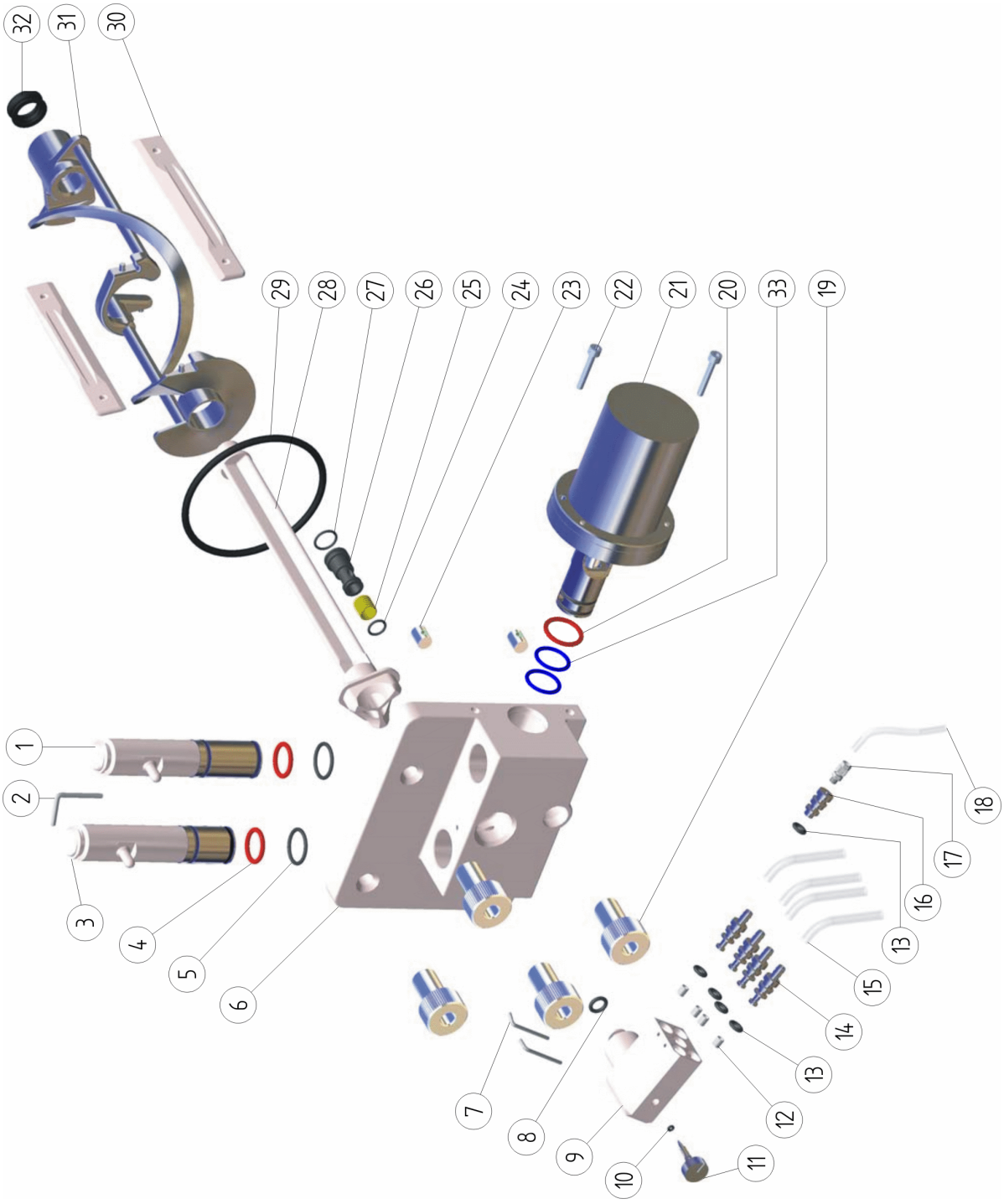
Anschlussdaten	
Elektrisch	400 V 3 x 16 A + N + PE
Wasserdruck	min. 1 Bar/max. 3 Bar
Umgebungstemperatur	+5 °C bis +35 °C

Verbrauchsdaten	
Elektrisch	3,5 kWh
Kühlwasser	50 m^3/Jahr

Technische Daten	
Ausgabekapazität	ca. 70 Liter/Stunde
Softeissorten	1
Milchshakesorten	4
Zylinderkapazität	3,4 Liter
Mixbehälterkapazität	20 Liter

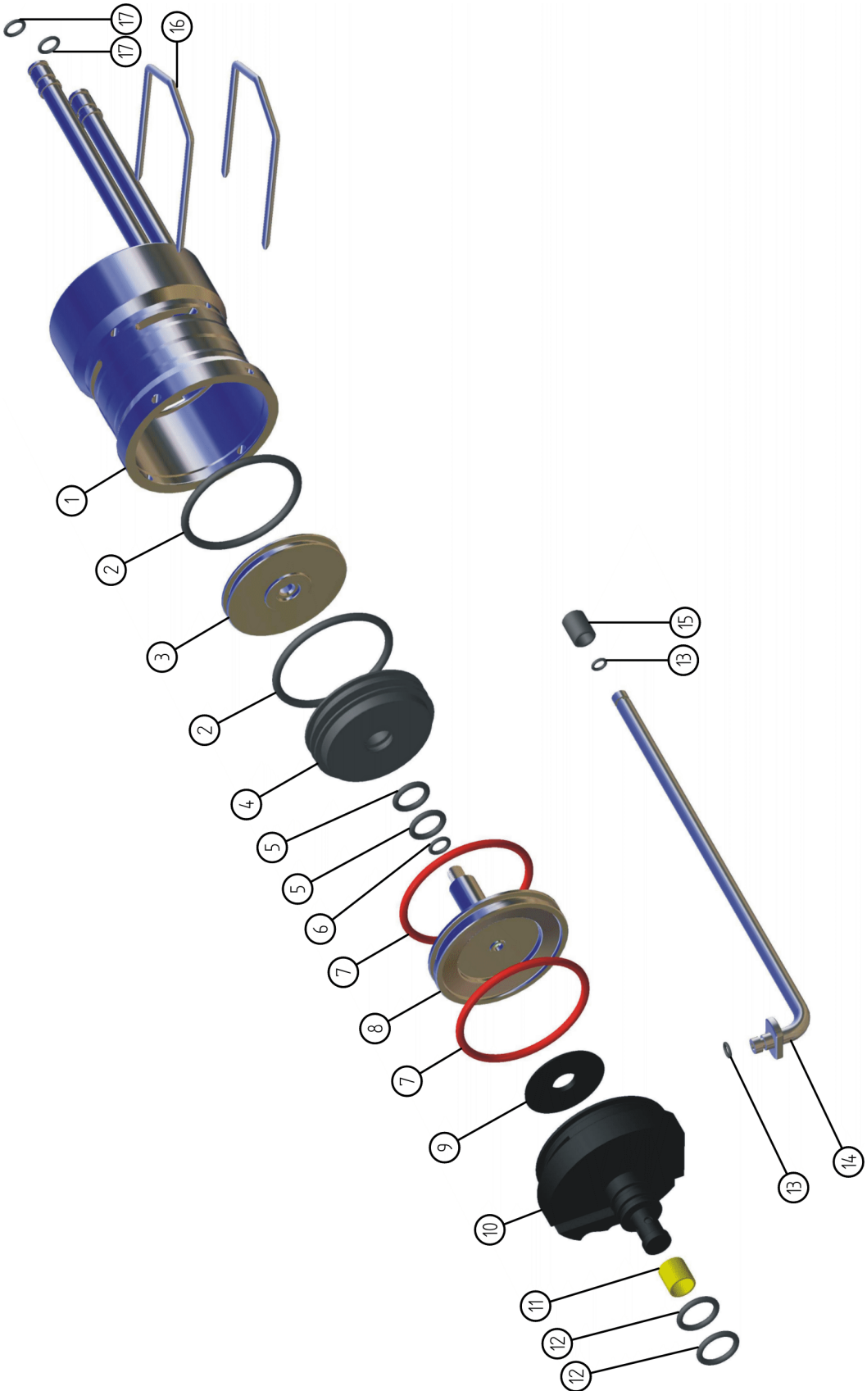
Anhang 2 Ersatzteile

A2.1 Kombikopf, Sirupblock und Quirl



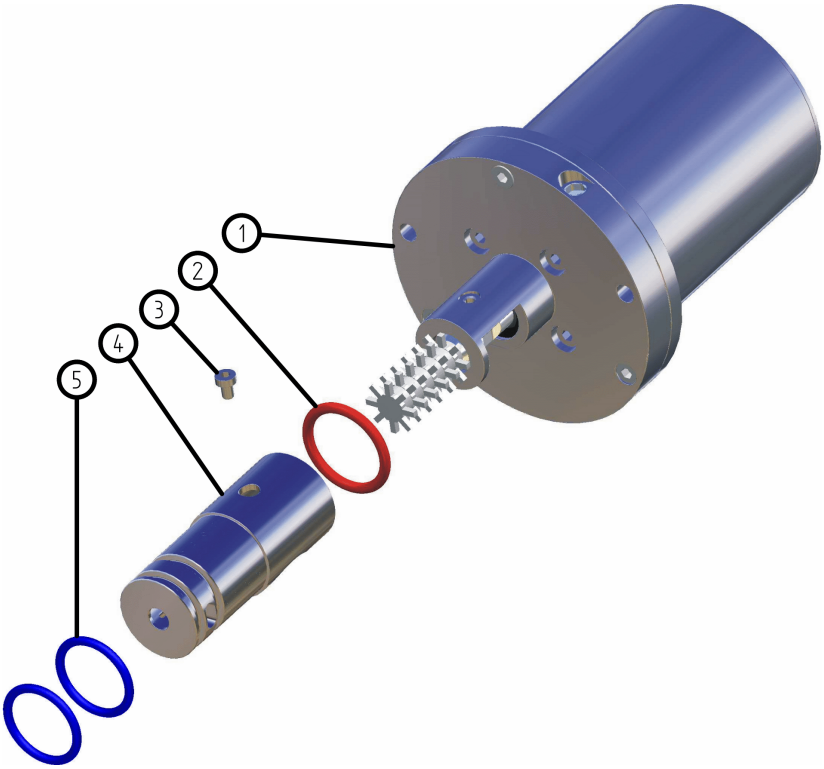
Position	Bezeichnung	Anzahl	Produkt-Nr.	Position	Bezeichnung	Anzahl	Produkt-Nr.
1	Milchshake-Kolben	1	30018	22	Innensechskantschraube, Edelstahl M6 x 35	2	
2	Sirupblock-Haltestift	1	0800048	23	Buchse für Innensechskantschraube	2	30032
3	Eiskolben	1	30018	24	O-Ring 12 x 2	1	35012
4	O-Ring 21,82 x 3,53 (orange)	2	35034	25	Ventilschlauch 14 mm	1	33475
5	O-Ring 24 x 3	2	35006	26	Rückschlagventil	1	30068
6	Kombikopf	1	0730001	27	O-Ring 16 x 2	1	35014
7	Sirupventil-Haltestift	2	0800019	28	Mittelstab	1	30117
8	O-Ring 10 x 3	1	35008	29	Dichtung ø 110	1	138880
9	Sirupblock	1	31640	30	Schaberklinge	2	30091
10	O-Ring 2 x 2	1	35026	31	Zylinderrührer ø 110	1	350303
11	Wasserregelventil	1	31642	32	Cremedichtung	1	35000
12	Ventilschlauch 6 mm	4	33471	33	O-Ring 24 x 3,5	2	35025
13	O-Ring 7 x 3	5	35009		O-Ring Satz Kombikopf ø 110 ab 8-Serien	1	33106
14	Sirupventil	1	31592				
15	Sirupschlauch	4x 1,20 m.	31604				
16	Wasserventil	1	31590				
17	Kupplung M6-6mm Wasserschlauch	1	31591				
18	Wasserschlauch (blau)	1,20 m.	36212				
19	Kopfschraube, Edelstahl	4	138044				
20	O-Ring 26,58 x 3,53 (orange)	1	35001				
21	Milchshake-Motor	1	31010				

A2.2 Mixpumpe



Position	Bezeichnung	Anzahl	Produkt-Nr.
1	Pumpengehäuse	1	33424
2	O-Ring 57 x 4	2	35015
3	Obere Scheibe	1	33443
4	Mittlere Scheibe	1	33444
5	O-Ring 14 x 3	2	35021
6	O-Ring 8 x 2	1	97010
7	O-Ring 64 x 4 (orange)	2	35011
8	Untere Scheibe mit Welle	1	33445
9	Mixventil	1	33409
10	Pumpenfuß	1	33429
11	Ventilschlauch 14 mm	1	33475
12	O-Ring 17 x 3	2	33412
13	O-Ring 5,5 x 1,5	2	35029
14	Düsenrohr	1	33493
15	Düse	1	400... (+Maß)
16	Klemmbügel	2	0850018
17	O-Ring 7,65 x 1,78	2	33400
	O-Ring Satz Mixpumpe	1	33101

A2.3 Milchshake-Motor



Position	Bezeichnung	Anzahl	Produkt-Nr.
1	Motor	1	31010
2	O-Ring 26,58 x 3,53	1	35001
3	Innensechskantschraube (Flachkopf) M4 x 6	1	
4	Bürstengehäuse	1	31002
5	O-Ring 24 x 3,5 (blau)	2	35025

Anhang 3 Kontrollformular

Kontrollformular NA 3348 Giant Combi	Seriennummer	
	Kunde	
	Marke des Eismix	

Maschineneinstellungen	
Parameter	Bei Lieferung
Viskosität	
Düse	
Eistemperatur	-/- °C
Luftspeicher	%
Temperatur, mitten im Tank	°C
Temperatur, Tankpumpe	°C
Standby-Temperatur im Zylinder	°C
Pumpenverzögerung	Sek.
TF-Wassermenge	l
Pumpenluftdruck	Bar
Ausgaberate	Sek.
Kühlwassertemperatur	°C
Eiscreme-Qualität	
Milchshake-Qualität	

Einstellungen, japanischer Aufdruck		
Parameter	Erforderlich	Bei Prüfung
1	1,6	
2	8	
3	-/- 7	
4	-/-24	
5	X	X
6	72	
7	5	
8	X	X
9	72	
10	6	
11	6	
12	6	
14	0	
15	X	X

Anmerkungen:	

Unterschrift	Genehmigt für Lieferung	JA/NEIN	
	Liefertechniker	Kunde	
		Datum	

Anhang 4 EG-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung für Maschine Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II, Punkt 1.A

Der Hersteller,

Win Equipment B.V.
De Kronkels 31
3752 LM Bunschoten
Niederlande

erklärt hiermit, dass die folgende Maschine:

Bezeichnung: Nissei Softeis-Maschine
Typ: NA 3348 Giant Combi

den folgenden EG-Richtlinien entspricht:

- Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95

und den folgenden harmonisierten europäischen Normen entspricht:

- NEN-EN-ISO 12100-1/2
- NEN-EN-IEC 60204-1

Bunschoten, 26. Februar 2010

Bezeichnung: J. Geerdink
Funktion: Betriebsleiter